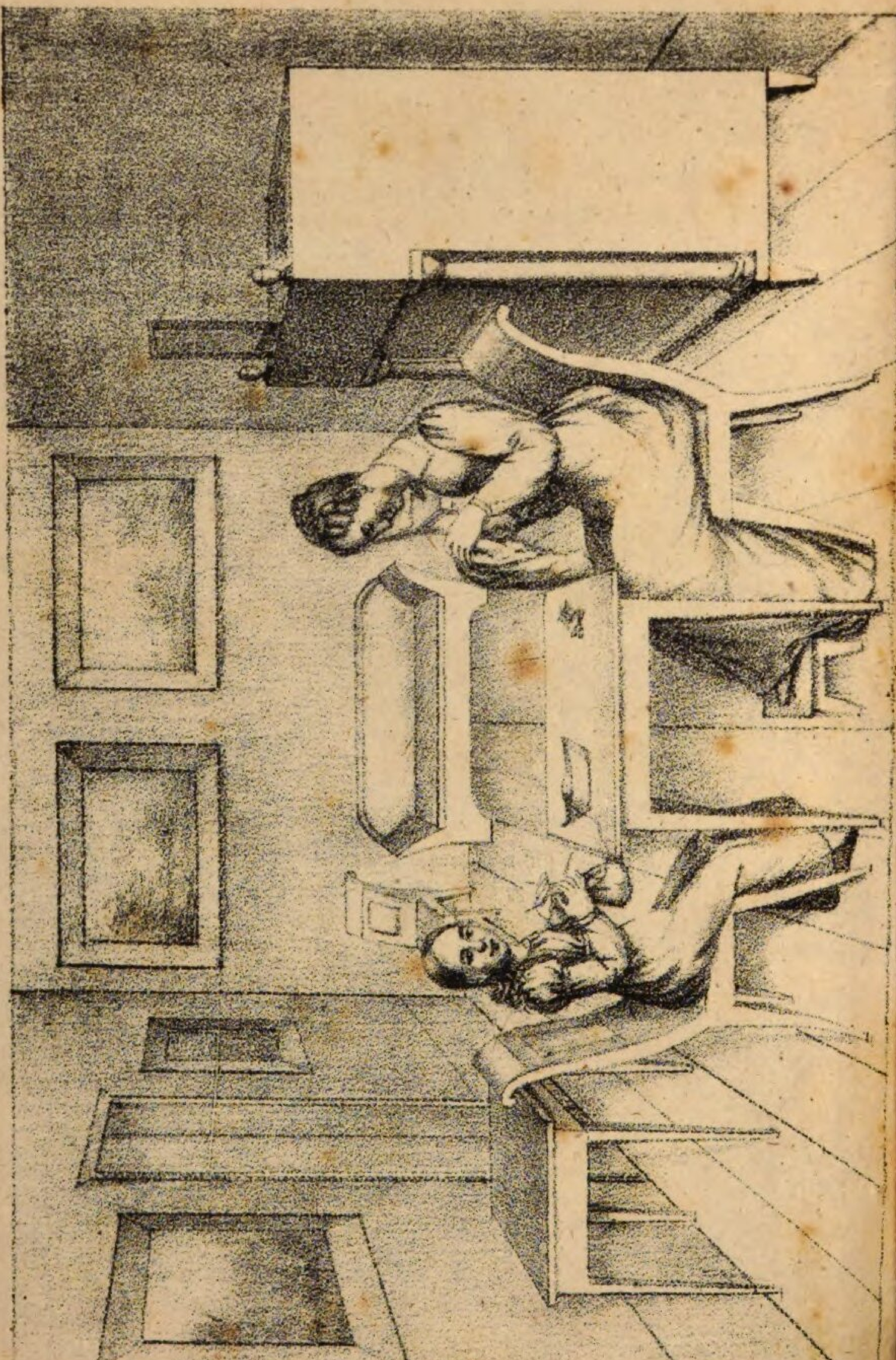
Vean 985 lb

Klar

Ch. Schmid.



Die wohlunterrichtete und sich selbst lehrende Haushälterin,

oder

die Kunst

in der kürzesten Zeit alle weiblichen Beschäftigungen zu erlernen, und sich viele andere, zur Wirthschaft höchst nothwendige Kenntnisse zu verschaffen. Ein unentbehrliches Handbuch für Hausfrauen, Haushälterinnen, und die, welche es werden wollen, nach vieljährigen Erfahrungen bearbeitet

von

Elisabeth Klarin.

Mit einem Titelkupfer.

Hanau 1829,
in der C. J. Edlerschen Buchhandlung.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorrede.

Die günstige Aufnahme, welche mein vor zwei Jahren zuerst herausgegebenes Kochbuch gleich nach seinem Erscheinen fand, so wie der Wunsch meiner Freundinnen, bestimmten mich schon damals zur Bearbeitung eines Buches, worin

Frauenzimmer über alle zum Haushalt in seinem ganzen Umfange nöthigen Kenntnisse Belehrung finden können, und welches zugleich die in der Vorrede zu meinem Kochbuch angedeuteten Vorzüge in sich vereiniget.

Indem ich nun hier die Früchte meiner zweijährigen Arbeit dem Publikum in diesem Buche vorlege, hege ich die Hoffnung, daß es nicht minder durch die Reichhaltigkeit des Inhalts, als durch Genauigkeit und Kürze befriedigen wird, denn daß, besonders bei den weiblichen Handarbeiten der ganz Unerfahrnen einiges nicht ganz deutlich erscheinen wird, darf mir wohl nicht zur Last gelegt werden, da es von selbst

einleuchtet, daß die ersten Handgriffe am besten practisch zu erlernen sind.

Daß bei der großen Mannigfaltigkeit des Inhalts manches in dem Buche vorkommen mag, was nicht alle Frauenzimmer für nothwendig, viele vielleicht für überflüssig halten, dürfte demselben eher zur Empfehlung als zum Tadel gereichen, da es für ein großes Publikum, und für jeden Wirkungskreis im Haushalte berechnet ist. Es wird immer gut sein, das Buch ganz zu lesen, wenn man auch nicht alles anwenden kann oder will; denn Verhältnisse und Meinungen können sich ändern, und was heute unnöthig erscheint, kann nach einiger Zeit sehr nützlich, ja sogar noth-

wendig werden. — In jedem Falle wird es zum Nachschlagen, bei vorkommenden Fällen, ein vortrefflicher Rathgeber sein.

Die Verfasserin.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Erstes Kapitel.

Vom Reinigen verschiedener Gegenstände.

Vom Reinigen der Zimmer.

Das Auskehren geschieht mittelst Reiser- oder Borst-Besen, um aber dabei den Staub möglichst zu verhüten, wird ganz reines Wasser vorerst in allen Gegenden des Zimmers herumgespritzt, wobei es, um jeden Flecken zu verhüten, am Besten ist, daß man den Fußboden mit angefeuchteten Tannen-Sägespähnen zuerst bestreut, dann diese mittelst des Besens tüchtig herum reibt, um allenthalben den Staub aufzunehmen, dann reicht man mit dem Besem nach Länge des Armes hinaus, und kehrt den Kehrigt auf Haufen zusammen.

Sollten sich dennoch einige Flecken in dem Zimmer finden und man wollte es deßwegen nicht reiben lassen, so nimmt man etwas weißen Sand und reibt mit angefeuchtetem reinem

Wasser die Flecken, wobei es noch besser ist, es mit Seife zu vermengen, hierdurch wird der Fußboden wieder ganz rein hergestellt.

Das Reiben der Zimmer.

Dies geschieht mittelst einer Bürste und weißen Sand's oder auch Pfeifenerde.

Man taucht die Bürste in den Wasser-Zuber, nimmt sie dann mit Sand unten bedeckt, und reibt damit hin und her, bis alles blank ist. Das Auswaschen geschieht ganz einfach blos mit einem reinen Tuch, Wasser und Sand; man reiniget aber vorher die Thüren, Fenster und Lamberien, nimmt ein Gefäß mit reinem Wasser, taucht das Tuch hinein, und reibt kräftig auf dem Boden hin und her, dann streut man etwas weißen Sand auf, und verfährt gerade auf dieselbe Weise.

Wenn dieses geschehen, so nimmt man das Tuch, reinigt es, windet es etwas aus, und trocknet die Plätze damit, bis es beendigt ist.

Will man den Boden weiß haben, so kann man auch in das letzte Gefäß Wasser etwas Pfeifenerde mengen, oder den Boden mit Sand trocken abreiben.

Auch reinigt man Zimmer welche neu gediehlt sind, oder welche bald trocken sein sollen, auf folgende Art: Man nimmt Tannen-Sägespähne, vermengt sie mit weißem Sand, und feuchtet sie mit kochendem Wasser zu einem dicken Teig an, davon nimmt man eine starke Hand voll, reibt platzweise den Fußboden damit ganz rein, kehrt mit einem Handbesen die schmutzigen Sägspähne zurück, nimmt wieder eine andere Hand voll, und so fort, bis die Stube fertig ist.

Oel- oder Blut-Flecke aus dem Fußboden zu bringen.

Erstere bestreicht man öfters mit heißem Essig angemachter Pfeifen- oder Hafnererde, und letztere reibt man mit etwas Essig aus, und reibt beides mit etwas Sand und Seife nach.

Das Reinigen der Thüren und Lamberien.

Geschieht, bevor man die Zimmerböden reiniget, auf folgende Art:

Man nimmt eine Bürste oder einen wollenen Lappen, warmes Regenwasser und taucht das eine oder andere hinein, streicht Seife auf

die Bürste und reibt die Stellen, so gereiniget werden müssen, tüchtig ab. Die Bürste oder der Lappen muß aber öfters mit Seife bestrichen werden, am Ende wird alles mit einem reinen Tuche sauber abgetrocknet.

Einfache Art die Fenster zu reinigen.

Man nimmt Regenwasser und einen Schwamm, wäscht die Fenster damit sorgfältig ab, putzt sie mittelst eines reinen leinenen Tuches und mit Lösch- oder sogenanntem Fensterpapier, oder mit einem Stück gelben Schaafleder nach, bis sie trocken sind.

Fensterreinigung anderer Art.

Bleiweiß mit lauem Wasser angerührt, damit die Fenster bestrichen, mit wollenem Zeug gerieben, um den daran klebenden Staub oder Schmutz aufzulösen. Wenn dieses geschehen, so nimmt man altes Leinen, und reibt damit so lange auf und nieder, bis die Gläser ihre gehörige Reinheit haben. Wenn die Fenster mit Oelfarbe oder sonst angeschmutzt sind, so kann man solche mit recht starker Seifensieder Lauge gänzlich säubern. Zur Säuberung

der Fensterbekleidung nimmt man etwas warme Lauge und reibt sie vermittelst eines leinenen Lappens sauber ab.

Von der Sonnenhitze oder sonst trüb gewordene Glasscheiben wieder hell zu machen.

Weißer Bimsstein zum Poliren macht sie zwar Anfangs noch dunkler, bei fortgesetztem Abreiben aber ganz hell und klar.

Reinigung der Spiegel.

Der sich angelegte Staub wird mit einem reinen Tuche abgewischt, und dann mit Löschpapier, so man in Branntwein taucht über das Glas gestrichen, wobei man leicht die unreinen Stellen bemerken kann, wenn dies geschehen, trocknet man alles mit einem Zunderlappen ab.

Es giebt auch noch eine Art die Spiegel schön zu reinigen, wenn man einen in Wein-Essig angefeuchteten Schwamm darüber hinstreichen will und fein Berliner Blau auf ein wollenes Tuch streut, damit reibt und endlich mit einem anderen Tuche alles abtrocknet.

Bohn-Wachs für Meubles.

Man nehme zwei Loth weißes Wachs und

begieße es mit Terpentinöl, daß es einen Finger hoch bedeckt wird, läßt es zur Auflösung ohngefähr 8 Stunden stehen, rührt es durcheinander, nimmt dann ein wollenes Tuch und ein wenig Wachs auf den Lappen, und bereibt ein langes Stück der Meuble, putzt es mit einem leinenen Tüchelchen ab, und dann glänzt es wie polirt.

Ein anderes vortreffliches Bohn-Wachs.

Ein viertel Pfund gelbes Wachs wird in ein Töpfchen gethan, einen Schoppen scharfe Lauge darin gegossen, und solches zusammen in beständigem Umrühren gekocht, alsdann für 1 kr. Gummi Arabicum und 1 kr. Potasche darin gethan, vom Feuer abgestellt und gerührt bis es erkaltet ist. Gebraucht wird es wie obiges.

Ein vortreffliches Bohn-Wachs anderer Art.

Zwei Loth Colophonium, 4 Loth erwärmtes Terpentinöl mit einem viertel Pfund gelben Wachses angerührt, und mit wollenem Zeug aufgerieben. Nimmt man anstatt des Colophonii ums 1 Loth Mastix, so thut er dieselben Dienste, als jeder andere Lack.

Ein Pfund Colophonium mit einem halben Pfund Terpentinöl vermengt, giebt Hausfirniß zu Tischen, Stühlen rc.

Zweites Kapitel.

Das Reinigen der Küche, deren Inhalts und anderer Gegenstände.

Reinigung der Küche, des Heerdes, rc.

Geschieht bei der gewöhnlichen Belegung mit Steinplatten, blos mit einem Schruber oder sogenannter Bürste, worin sich ein langer Stiel befindet, der in der Mitte hinein befestiget ist, diesen taucht man öfters in Wasser und reibt bis in die Ecken alles stark ab, dann wird mit einem alten Tuche aufgewaschen.

Die Küchenbänke und dergleichen werden aber nur mit warmem Wasser und mittelst eines Lumpens aufgewaschen.

Der eiserne Kochheerd wird mit etwas weißem Sand und warmem Wasser sauber gerieben, indem man Sand an verschiedenen Stellen

verstreut, den Heerd alsdann abgetrocknet, und um ihn noch schöner zu machen, kann man auch etwas Hammerschlag, Eisenfeilspähne oder Kalk nehmen und dann mit einem trockenen Lumpen mehrmals abgerieben.

Reinigung des irdenen Geschirres.

Die beste Weise ist, dasselbe zuerst mit Lauge und einer Bürste sauber abzureiben, (auch mit Eierschalen und Sand ausgerieben, erhält die Glasur), es in warmem Wasser abzuwaschen und trocknen zu lassen.

Eine Vorsicht ist zu beobachten, sie dann ohne Deckel auf den untern Theil dem Beitritt der Luft auszusetzen, um übeln Geschmack bei'm Wiedergebrauch zu vermeiden.

Ausgepreßte Zitronen zur nochmaligen Reibung sind zweckmäßig.

Irdene Geschirre vor'm zerbrechen zu bewahren.

Um öfteres Zerbrechen zu verhüten, und damit dieses Geschirr das stärkste Feuer aushält, werden sie überkittet.

Hierzu kann man sich folgender Materialien bedienen.

Ein neuer Topf wird mit einem Pinsel mit dünnem Lehm angestrichen, und, wenn er trocken geworden, noch mehremale auf diese Art behandelt, ist er ganz trocken, so nimmt man Leinöl und verfährt damit eben so, was ihm eine eiserne Haltbarkeit verschafft.

Einen guten Kitt für Irdenes- und Kupfergeschirr, wenn solche Risse haben.

Man nehme einen Theil Asche, einen Theil fein durch gesiebten Hammerschlag und Eiweiß, so viel daß es ein Teig ist, damit beschmiere man das Geschirr oder den Platz wo es ausläuft, und stelle es an gelindes Feuer, daß es austrocknet.

Einen guten Kitt anderer Art.

Die entstehenden Risse und Fugen zu verstreichen, macht man einen Teig von Ziegelmehl oder Thon und Malerfirniß.

Zur Ausstreichung der Kasserolle-Löcher nehme man 3 Theile gebrannten, und 2 Theile ungebrannten Thon, macht ihn mit Wasser an, und streicht sie damit aus.

Reinigung des Porzelans.

Nachdem es auf den Gebrauch mit Wasser und Setzlauge abgewaschen, und durch wollene Tücher abgerieben, und mit warmem Wasser abgewaschen, bringt man es auf ein Gestell und wischt es ganz trocken mit Leinwand ab.

Zur schönen Erhaltung der Glasur soll es stets vor dem Gebrauch erwärmt werden, im Winter kann man es über kochend Wasser halten.

Messingenes Geschirr und Schlösser zu behandeln.

Das Kochgeschirr, wie Pfannen und Töpfe, werden mit Wasser gereiniget und mit Asche durch Stroh gerieben, diese wieder abgewaschen, und mit gestoßener englischer Erde oder weißem Sand, auf wollenes Zeug gestreut, ausgerieben, und dann mit Tüchern rein abgeputzt.

Von außen putzt man es entweder durch Kalk oder Hirschhorn.

Die Thüren- oder Fensterschlösser werden mit Trippel oder Hirschhorn, der mit ordinairen Branntwein angefeuchtet, abgerieben, und mit einem Tuch abgetrocknet.

Kupfer zu putzen.

Man nehme für 4 kr. Weinstein, ein halb Gescheit Weizenschalen, ein Maas Regen, und eine Hand voll Salz, koche solches, und putze dann das Kupfer mit Werk oder einen wollenen Lappen, so heiß wie möglich, in warmem Wasser abgewaschen, und abgetrocknet.

Das übrig gebliebene kann man aufbewahren, und bei'm jedesmaligen Gebrauch wieder warm machen.

Kupfer-Geschirr zu putzen.

Spähne von diesem dienen am besten. Kann man aber deren nicht bekommen, so nehme man feinen weißen Sand, warmes Branntweingespülig, oder geronnene Milch, reibe es mit einem Lappen ab, reinige es mit Wasser, und lasse es im Sonnenschein oder an der Luft abtrocknen.

Diese beiden Sachen müssen, zur Verhütung des sich sonst ziehenden Grünspans, mit vieler Vorsicht besorgt, und alles recht rein abgetrocknet werden.

Zinn zu reinigen.

Es wird am schönsten, wenn man die

dazu bestimmte Zinnlauge recht siedend heiß macht, etwas Kalk hinein wirft, und es dann mittelst eines wollenen Lappens mit Zinnsand und Lauge stark abreibt, in Regen abspühlt, und an der Sonne oder einem andern Platz in einen Korb legt und so abtrocknet.

Andere Art Zinn zu reinigen.

Man nimmt heiße siedende Lauge, thut eine Ochsengalle hinein, das Zinn hineingesetzt, mit Heu gerieben, und mit lauem Wasser abgewaschen.

Bei Flecken nehme man etwas Scheidewasser, so sie schnell verzehrt, aber es muß sogleich wieder abgerieben und abgewaschen werden.

Eisernes Geschirr.

Ist stets trocken und rein zu halten, um Flecken zu verhüten; fallen solche dennoch vor, so werden sie mit heißem Wasser nnd einem Aufwisch-Lumpen, mit etwas Sand oder Asche, abgerieben.

Neue Kochgeschirre werden vor dem Gebrauch mit zerschnittenen Kartoffeln, Bohnen

und Sauerkraut gefüllt, damit wohl ausgekocht, dann sorgfältig gereiniget, und alsdann abgetrocknet.

Auch ist nachhero gut, sie mit Baumöl einzureiben und in einem warmen Backofen einige Stunden abtrocknen zu lassen. Es ist auch nöthig, daß man neues eisernes Geschirr, nach jedesmaligem Gebrauch, mit einer Speckschwarte oder anderem Fett in- und auswendig schmiert, so lange bis sich kein Rost mehr ansetzt.

Gläser schön rein zu erhalten.

Diese werden mit kaltem Wasser, worin etwas Salz oder Salpeter ist, rein gespühlt und abgetrocknet oder abtrocknen lassen.

Gläser, Flaschen, steinerne und andere Gefäße zu reinigen, und von Fett zu säubern.

Die Art, Bleischroot zu nehmen, ist den Flaschen und der Gesundheit nicht zuträglich, erstere werden verdorben und das Blei, so sich an die Ritzen hängt, schadet dem Körper. Am besten dienen kleine eckigte Kieselsteine, so das Glas schön hell machen, diejenigen Fettig-

keiten, so sich angelegt haben, können mittelst kleiner Stückchen Löschpapier und Sand, wobei man die Flasche tüchtig ausschwenkt und nachhero reiniget, heraus gebracht werden, auch dienen Eichenholz-Sägespähne, wie sie von der Handsäge fallen, gut zum Reinigen bei Oel oder anderem fetten Schmutz, sie werden stark hin und her geschüttelt, wenn man wegen dem engen Hals die Hand nicht gebrauchen kann.

Bei Ansatz von Erdrinde, welche durch bloßes Abspülen nicht erweicht wird, nehme man Salpeter oder Salzsäure, verdünnte Schwefelsäure oder auch Scheidewasser und schüttelt es nach allen Seiten herum, mit der nämlichen Mischung kann man eine Anzahl Gefäße nach einander reinigen. Zuletzt spült man diese mit reinem Wasser aus. Abgebrochene Korkholz-Stopfen kann man mit einem doppelten Bindfaden leicht herausziehen.

Trinkgläser die matt geworden, wieder hell zu machen.

Bei dieser Verrichtung schüttet man etwas Wasser auf heiße Asche, oder glühende Holzkohlen, hält das Glas über den entwickelten

Dampf, und wäscht es mit reinem Wasser sauber aus.

Cristall und geschliffene Gläser zu säubern.

Die Ursache warum diese früher als andere gelb und alt aussehen, liegt in der Bereitung, da mehr Salz bei'm Flusse beigesetzt wird.

Man wird daher wohl thun, wenn diese ihren Glanz erhalten sollen, wenn man sie öfters durch Wasser, mit Pflanzenasche abgekocht und durch Löschpapier filtrirt, mit etwas Kochsalz vermengt, reiniget, auch wenn sie eine Zeitlang nicht in Gebrauch kommen sollten.

Diese Lauge dient auch zur Reinigung von Oel- oder Firnißflecken, man setzt sie lagenweise mit Stroh abgetheilt, in einen Kessel, läßt sie in dieser Lage auskochen, und die Wärme bis zur Erkaltung nach und nach abnehmen.

Sicherung der Gläser und des Porzelans gegen das zerspringen.

Bei Verwendung derselben zu warmen Getränken, stellt man die Gläser oder das Porzelan, in kaltem Wasser auf's Feuer läßt sie einige

Zeit aufkochen und dann abgesetzt erkalten. Es versteht sich, daß man sie mit Stroh umwindete, damit sie nicht zerbrechen.

Das Fett wird mit Eichenspähnen abgerieben.

Reinigung der Tisch-Bestecke.

Man nehme zur Polirung der Klingen Zinnasche mit Branntwein angefeuchtet, und reibt alle Flecken, aus was für einer Ursache sie auch entstanden sein mögen, damit stark ab. Hierauf trocknet man sie mit leinenem Zeug.

Wenn sie durch den Gebrauch blos matt aussehen, so ist feiner Hammerschlag auf Leder öfters gestreut, zureichend, um ihnen nach Abputzung mit einem Tuche wieder Glanz zu geben.

Rostflecken von Stahl zu bringen.

Man erweicht mit Baumöl den Rost in wenigen Tagen, dann kann er mit diesem worunter Trippel und Schmirgel kommt, mit einem harten Holz abgerieben werden. Zuweilen reicht schon das Oel allein zu.

Man kann das Oel abtrocknen und die Flecken nochmals mit Schmirgel und Weinessig

reiben, dann mit feinem Blutstein und Oel. Zuletzt mit ersterem und Leder.

Oder kürzer ist es, feines Glas zu Staub zu zerstoßen, und mit diesem und feiner Leinwand die Rostflecken abzureiben, woauf sie gleich verschwunden sein werden.

Silberne Tafel-Gefäße und Services zu putzen.

Diese werden mit Hirschhorn oder Rehbocks-Geweihe, so bei'm Töpfer calcinirt wird, gesäubert, das Pulver auf einem Reibstein fein gerieben und auf Löschpapier Fingerspitzenweise zerstreut, getrocknet, mit Branntwein vermengt, und so die Flecken heraus geputzt, und mit Fließ-Papier abgetrocknet.

Die Bestecke werden in einem Gefäß mit starkem Seifen-Wasser am Feuer warm gemacht, doch nicht kochend, und das Fett mit einem reinen Tuche abgewischt. Hierauf nehme man durchgesiebte Asche, einen Löffel Branntwein und ein Stück Leder, reibe es ab und trockne es mit Leinwand ab.

Jedes künstlich gearbeitete Silber, wird mit derselben Asche, aber mittelst einer dazu gehörigen Bürste abgerieben.

Allenfallsige Stockflecken erfordern warmen Branntwein und Kleesalz. Dann wird Asche oder Hirschhorn mittelst Leder zum Abreiben genommen.

Das Weißsieden silberner Gegenstände.

Diese müssen durch Kohlenfeuer glühend gemacht werden. Bei Erkaltung werden sie in Allaun-Auflösung gekocht, mit kaltem Wasser abgespühlt und durch ein Leinen Tüchelchen gereiniget und abgerieben.

Stockflecken aus Silber und platirtem Geschirr zu bringen.

Hierzu sind 2 Loth weißer Weinstein, 1 Loth Kochsalz fein gerieben, welche eine Viertelstunde in einem Schoppen Flußwasser gekocht und durch feine Leinwand filtrirt werden müssen, erforderlich. Man nehme hierauf eine feine Haarbürste in dieses Wasser getaucht, so verschwinden sie nach der Abreibung. Auch kann man in dieser Lauge silberne Löffel aussieden, und zuletzt mit Essig und Wasser abwaschen.

Goldene Ketten und Ringe zu putzen.

Ganz reines Geschirr mit Regenwasser,

ohngefähr ein halb Maas, gefüllt und ein halb Loth venetianische Seife, klein geschnitten darin gekocht; ist dieses geschehen, so setzt man dasselbe ab, und rührt die Mischung so lange um, bis sich Schaum bildet, dann setzt man den Topf an einen kühlen Ort, nimmt nach einiger Zeit die beschmutzten Gegenstände, wäscht und reibt sie darin mit den Händen wohl herum, und legt sie dann zur Abwaschung in laues Wasser, nimmt sie auch da heraus, reiniget sie in reinem Wasser und trocknet sie mit einem reinen Tuche, oder legt sie in Sägespäne.

Man kann es auch mit etwas Pariser Roth auf Leder nachputzen.

Vergoldete Rahmen an Spiegeln und Gemälden zu reinigen.

Man nehme eine feine Bürste, tauche sie in Seifenwasser und reibe sie damit, dann mit schwarzen gebrannten und fein geriebenen Brodrinden.

Drittes Kapitel.

Von der Wäsche.

Behandlung der Wäsche im Allgemeinen.

Das erste Haupterforderniß ist weiches Wasser, daher Regen- oder Flußwasser dem härteren Brunnenwasser vorzuziehen ist, dieses letztere kann aber in Ermangelung der ersten beiden mit frischer Pottasche erweicht werden, dann Aschenlauge und Seife.

Vor Eintheilung der schwarzen Wäsche bessere man das Schadhafte aus, sondere feine Sachen von stärkeren, reibe Flecken von Harz, Theer u. s. w. mit Butter oder Oehl und wasche sie aus und mache sich ein genaues Verzeichniß, wodurch die sogenannte Haus- oder Lauchwäsche von der Bügel- und gefärbten Zeugwäsche abgesondert wird.

Die erste, nämlich die Haus- oder Lauchwäsche geschieht auf folgende Art.

Man stelle einen Zuber oder Bütte, versehen mit einem Zapfen, erhöht auf Pflöcke, und einen andern darunter oder daneben, um die ablaufende Lauge aufzunehmen, nimmt

Bettlicher, Tischtücher, Servietten, Hemden und andere Sachen der Art, breitet ein großes leinenes Tuch auf den Boden des Zubers und legt Alles hinein, bedeckt sämmtliches mit einem anderem Tuche und gießt am Abend kaltes Wasser zu.

Am andern Morgen läßt man das Wasser ab, gießt es in den Waschkessel und füllt diesen mit anderm voll, läßt es sieden und deckt den Zuber mit dem erwähnten Tuche wieder zu, was man zugleich dick mit Asche bedeckt, um eine scharfe Lauge zu erhalten, gießt dann ganz heißes Wasser über das Tuch, und läßt es nach und nach durchdringen. Nach Verlauf von einer viertel Stunde, wo die schwarze Wäsche etwas angezogen hat, läßt man die Lauge ablaufen, siedet sie von Neuem, gießt sie eben so auf, und fährt dann so lange fort, bis man bemerkt daß die Wäsche durchdrungen und reiner zu werden anfängt. Dann reibt man jedes einzelne Stück mit Seife ein, wäscht es in warmem Wasser aus und legt es in kaltes, flößt es tüchtig ab, und behandelt es dann wie gewöhnlich durch Biegen, Mangen und in Ordnung legen.

Behandlung der feinen Wäsche.

Hierzu werden ganz feine Leinen Waaren oder Batistzeuge, Oberhemden, Chemisettes, Halskrägen und anders gezählt, in eine mit Regenwasser gefüllte Bütte oder Zuber gelegt, und über Nacht auch nur einige Stunden eingeweicht, je so lange als es die Umstände oder Eile erlauben.

Man wäscht sie dann heraus und bestreicht jedes Stück einzeln mit Seife, legt es aus einander wieder in die Bütte, gießt heißes frisches Regenwasser darüber hin, wäscht sie nun sauber heraus, seift sie zum zweitenmale ein, legt sie darauf wieder so ausgebreitet in das benannte Gefäß, gießt neuerdings frischen heißen Regen darüber, und läßt sie so eine Zeitlang ruhen. Alsdann windet man sie aus, was auch bei der früheren Behandlung jedesmal geschehen muß, und legt sie auf den Grasbleichplatz aus einander, begießt sie von Zeit zu Zeit mit einer Gießkanne, und hängt sie alsdann zum Trocknen auf. Erlaubt es die Zeit und Witterung, so kann man sie nochmals in fließendem Wasser abschwenken, und sodann trocknen.

Behandlung bei'm Stärken.

Jene Gegenstände, so steif werden sollen, werden mit einem ganz dünnen gekochten oder mit angebrühtem Stärkmehl, worunter etwas Blau, als Brei angerührt, an der nöthigen Stelle bestrichen, eingerieben und ausgewunden, aufgehangen und getrocknet. Wenn man einen Schimmer von Bläulicht liebt, so nimmt man nach dem Auswaschen etwas Blau, zerrührt es in reinem Wasser bis es bläulich aussieht, zieht die Wäsche durch, windet sie aus, und läßt sie dann trocknen.

Behandlung der Kattune, gedruckten und baumwollenen Stoffe bei'm waschen.

Die Nichthaltbarkeit derselben entsteht zum Theil aus undauerhaften Farben, theils aus unrichtiger Behandlung bei dem Waschgeschäft. Dessen ohnerachtet kann ersterer Fehler, wenn auch nicht gebessert, doch unschädlicher gemacht werden.

Man bereite sich demnach eine eigene Seife aus 12 Loth gewöhnlicher Seife, schabe sie, 2 Messerspitzen feinen gestoßenen Weinstein, 2 dergleichen fein gestoßenen Grünspan

und 70 bis 80 Tropfen destillirten Zitronensaft, schütte alles in eine Schüssel und knete das ganze wie Teig, wenn sie zu trocken sein sollte, kann man etwas Wasser dazu nehmen, macht sie in beliebiger Form, und läßt sie dann trocknen.

Ist alles genau beachtet worden, so ist der Erfolg beim Waschen ohne Zweifel gut.

Bei'm Waschen darf man nur lauwarmes Regenwasser gebrauchen, hat man aber ausgehende Zeuge die noch nie gewaschen sind, und wo man glaubt die Farbe möchte ausgehen, so nehme man bloß kaltes Brunnen- oder Regenwasser, und wasche das Zeug vermittelst der Seife gerade so, als wenn man gewöhnlich wäscht, denn die Seife nimmt der Wäsche alles unreine, ohne viel Arbeit dabei anzuwenden, oder durch das Reiben ihr zu schaden; wenn es einigemal so durchgewaschen ist, so wird es in frischem Wasser ausgewaschen, alsdann aufgehängt und getrocknet, bei'm Stärken und Bügeln verfährt man auf die gewöhnliche Weise.

Im Fall die Wäsche nicht gleich nach dem Waschen getrocknet werden kann, so thut

man am besten um daß nichts ausgeht, man legt sie in einem Zuber mit frischen Wasser, ohne daß sie darin gedrückt liegt, und trocknet sie alsdann, so wie man Zeit hat; am besten aber ist es, wenn man sie hinter einander fertig machen kann.

Andere kürzere Art.

Man nimmt Weizenschalen, kocht sie und preßt sie durch ein Tuch, thut das ausgepreßte in den warmen Regen, wäscht das Zeug mit Seife auf gewöhnliche Art heraus, trocknet es ab und macht es fertig.

Flanell zu waschen.

Nehme man ein Maas Wasser, rühre zwei Löffel feines Weizenmehl hinein, setze das Gefäß über das Feuer, und rühre es zur Verhütung des Zusammenballens fleißig um. Nachdem das Ganze gekocht ist, schütte man die Hälfte siedendheiß über den Flanell, lasse es wohl einziehen, und wenn es nicht mehr allzuheiß ist, so reibe man denselben, eben so als wenn er mit Seife ausgewaschen würde. Ist dies geschehen, so nehme man ihn heraus, spüle ihn in klarem Wasser ab, werfe das

Stück nochmals in das Waschgefäß, begieße es mit der übrig gebliebenen Hälfte des kochenden Mehlwassers, reibe es nochmals durch, und endige mit Abspülung in Fluß-Wasser, und laß ihn alsdann trocknen. Man kann ihn auch in warmem Regen mit Seife auf die gewöhnliche Art waschen, wodurch er auch recht schön wird.

Fleckige Wäsche zu bleichen.

Man legt sie einige Stunden in laues Wasser, windet sie leicht aus, reibt sie mit Seife stark ein, legt sie leicht in das Geschirr auf einander, und läßt sie ohne Wasser 12 Stunden so stehen, hierauf überreibt man sie nochmals mit Seife, breitet sie bei'm Morgenthau fest angespannt auf Gras, und begießt sie am Tage öfters mit einer Gießkanne, legt sie Abends in laues Wasser, oder läßt sie über Nacht bleichen. Jetzt wird sie wieder ausgewaschen, stark eingeseift und bleibt im Wasser 12 Stunden liegen. Am dritten Tage nimmt man so viel siedendes Wasser, daß die Wäsche handhoch bedeckt wird, damit man sie untereinander stoßen kann, deckt sie mit einem Tuch zu, und wartet bis das Wasser waschlau

ist, alsdann wird alles gehörig gewaschen, im fließenden Wasser abgespült, und trocknet sie auf einem Grase. Bei'm Bügeln und Mangen ist besondere Vorsicht nöthig, die Wäsche darf nicht zu naß behandelt werden, damit sie nicht gelb wird, weil sie so bleiben würde.

Weiße Spitzen zu waschen.

Wenn man diese ohngefähr eine Stunde in Regen oder sonst weiches Wasser gelegt hat, so reibe man sie mit Seife nicht zu stark, damit sie nicht beschädiget werden, man spüle sie hierauf mit lauem Wasser gut ab, wickle sie auf ein rundes Holz, so mit Baumwolle gefüllt und mit Leder überzogen ist, sorgfältig auf, stecke sie an einigen Orten mit Heftnadeln an, damit sie nicht verzogen werden, und umwickle sie mit feiner Leinwand. Man nehme nun eine reine messingene Pfanne, fülle diese mit Wasser, auch muß geschnittene Seife darin befindlich sein, lege das Holz hinein und lasse das Wasser auf Kohlen langsam sieden, wobei zu bemerken ist, daß das Wasser stets um zwei Zoll die Spitzen bedecken muß, damit sie nicht beschädigt werden, man nimmt sie nun heraus, zieht sie zuerst durch heißes, dann durch

ein paar warme Wasser so lange, bis dieses ganz hell abläuft. Man drücke hernach mit beiden Händen auf das Polster, um das Ablaufen des Wassers zu befördern, bringt es an die Sonne in die Luft, läßt sie dort einige Zeit, nimmt feine Stärke, schüttelt sie in eine Pfanne von Messing, rührt sie glatt aber nicht zu dick mit etwas feiner Bläue an, und erwarte unter immerwährenden Umrühren die Kochzeit; nun nehme man feine Leinwand und seihe diese gekochte Stärke durch.

Ist dies geschehen, so lasse man die sich auf dem Polster befindenden Spitzen streckenweise herab, befeuchte solche mit einem reinen Schwamm oder in Ermanglung nur mit einem saubern Tuch, so in die Stärke getaucht wird. Dabei gebrauche man aber die Vorsicht die Stellen der Spitzen, so bereits durch die Stärke bedeckt sind, mit einer Nadel zu zeichnen, wenn man aufhört, damit man sieht, wo man wieder anfangen muß. Stärkt man nur streckenweise, so müssen die Spitzen gleich zur Stelle zwischen unten und oben liegender feiner Leinwand gebügelt werden. So werden sie wieder ganz schön und gleichsam neu.

Seidene Strümpfe und Handschuhe zu waschen.

Sollen diese in's Bläulichte fallen, so behandle man sie wie folgt: Man nehme 4 Loth geschnittene venetianische Seife, ein halb Pfund gewöhnliche Waschseife, mische einen Löffel Weinstein darunter, setze einige Tropfen Wasser zu, und formire Kugeln. Die seidenen Strümpfe läßt man eine Stunde in lauwarmem Wasser weichen, wäscht sie dann mit ganz warmem mittelst der bereiteten Seife, und schwenkt sie durch Flußwasser. Im Durchschnitt nimmt man zu 6 Paar Strümpfen ein viertel Pfund Zucker, etwas Bläue, lößt alles in Wasser auf, und vermischt es nach dem durchseifen mit so viel Branntwein, daß man die Strümpfe auswinden kann, dann zieht man sie gerade, legt sie zwischen mit reiner Leinwand bespannte Bretter, und beschwert diese einige Stunden mit Steinen, dann werden sie auf eine Stange gehängt und halb trocknen lassen, so gemangt, und vollends an einem nicht zu heißem Orte getrocknet.

Sollte man die Strümpfe weiß haben wollen, so läßt man Bläue, Zucker und Branntwein weg, hält sie nach durchwaschen in einem

unten durchlöcherten Gefäß über Kohlenfeuer, worin ein Eßlöffel voll Schwefel ist, und läßt den Dampf bei fleißigem Umwenden daran ziehen. Endlich legt man sie auf einen mit Tuch bedeckten Tisch zurecht, hängt sie auch so wie die andern auf, und besorgt das andere auf nämliche Art.

Flor und Blonden zu waschen.

Zur Wiederherstellung des schwarzen abgefärbten Flors nehme man Säcklerschwärze, färbe ihn damit, klopfe ihn mit der Hand ab und tupfe ihn mit einem Schwämmchen auf ein Brett, so glatt als es angeht, die etwa sich gebildeten Bläschen trockne man mit dem nämlichen Schwamm ab, und den Flor selbst schnell an der Sonne oder am Stubenofen.

Kreppflor wird zu Anfang mit einer sanften Bürste gerieben, dann wie oben mit Säcklerfarbe gebeitzt, ausgeschlagen und alsdann auf rundes glattes Holz wie z. B. Nudelholz geschlagen, und ferner eben so verfahren.

Weißseidnen Flor lasse man 12 bis 16 Stunden in Milch liegen, schabe venetianische Seife darauf, fasse ihn mit einer Zange und ziehe ihn hin und her, damit die Seife ein-

dringt, man darf aber die Hand nicht dabei gebrauchen. Ist dies geschehen, so gieße man frisches Wasser auf, und lasse das Ganze einen Tag stehen.

Nun erst wird der Flor mit den Händen gedrückt, bis kein Schmutz mehr wahr genommen wird.

Man nehme nun ein nasses Tuch, breite den feuchten Flor darauf aus, legt alles in ein Körbchen, wirft etwas Schwefel in eine Kohlen-Pfanne uud stellt diese in einem Zuber, der so hoch ist, daß der Korb, der auf diesen gesetzt wird, Raum hat, bedeckt Alles drei oder vierfach mit Tüchern, zündet nun den Schwefel an, läßt es eine gute Zeitlang so stehen, und den Schwefel fortbrennen, am Ende ist der Flor so weiß wie Schnee.

Man spanne ihn nun auf Brettchen, nehme weiße Stärke, tauche einen Schwamm hinein und fahre darüber hin, lasse ihn trocknen, so ist er fertig.

Die Blonden lege man entweder dick gepackt oder auf Brettchen gezogen in abgekochtes Seifenwasser, lasse sie zwei Tage durchweichen, drückt sie ganz gelind, ja nicht stark, aus, und

hängt sie, nachdem sie noch zweimal mit Seifenwasser ausgedrückt sind, in den Schwefelkasten, weicht zum Stärkewasser etwas Bläue und Stärke in halb Wasser und halb Branntwein ein, nebst einigen Stücken feinen Zucker gekocht und verdünnt, und drückt die Blonden damit aus.

Ist sie auf Bretter geschlagen, so wird sie auf diesen geklopft um das Eindringen der Stärke zu befördern. Jedes wird nun auf einem mit Flanell bedeckten Tische und darüber ausgebreiteten leinenen Tuche die Blonden gerade angezogen, hierauf wird ein anderes leinenes Tuch gelegt, dann gemangt, geglättet ꝛc. So wie sie halb trocken sind, werden sie nochmals angezogen.

Rothe Weinflecken aus der Wäsche zu bringen.

Eine Mischung von gestoßenem Weinstein, gestoßenem Grünspan, ein Theelöffelchen Vitriol, 4 Loth geschabte venetianische Seife und ein Eßlöffel voll Salmiacgeist unter einander gearbeitet, auf die Flecken etwas gelegt, und nach Verlauf einiger Zeit die Wäsche sauber ausgewaschen. Sollte man die rothen Weinflecken gleich bemerken, so kann man dieselben sogleich mit sauer Milch und Wasser herausbringen.

Obstflecken aus der Wäsche zu bringen.

Man nimmt frisches Wasser, bespritzt die befleckten Stellen damit, und reibt sie mit Seife. Alsdann wird etwas zerstoßener Schwefel auf eine mit Kohlen gefüllte Glut-Pfanne geschüttet und die Flecken darüber gehalten, sind sie aber schon alt, so nimmt man Provenceröl oder Butter, bestreicht sie und breitet die Wäsche auf dem Grasboden aus, so werden sie von der Sonne herausgezogen.

Das Frühjahr ist zum Ausbleichen der befleckten Wäsche am günstigsten geeignet.

Dintenflecken aus der Wäsche zu bringen.

Man nehme Wasser und befeuchte die Flecken damit, hierauf drücke man Zitronensaft auf die Stellen und wasche sie mit lauem Seifen-Wasser rein ab, so werden sie verschwinden. Bei alten und verstockten Flecken benässe man solche mit kaltem Wasser und reibe sie stark auf einem heißen Zinnteller, wenn dies geschehen, so wasche man die Wäsche mit warmem Wasser rein aus, damit es ihr nicht schadet.

Oel- und Wagenschmier Flecken aus der Wäsche zu bringen.

Geschieht mittelst fetter darauf gestrichener Butter oder Inschlicht bis sie bedeckt sind, dann läßt man die Wäsche einige Stunden liegen und reinigt sie mit warmem Seifenwasser. Auch kann man angefeuchteten Töpfer-Lehm oder Pfeifen-Erde nehmen, damit auf eben angegebene Art verfahren, und zwar so lange fortmachen, bis die Flecken verschwinden, wenn es nicht auf das Erstemal gehen will.

Vom Einspritzen und Bügeln oder Plätten der Wäsche.

Nachdem die Wäsche trocken ist, wird sie eingespritzt, wobei man die Hand in ein Wassergefäß taucht, und damit auf die Wäsche spritzt, und so lange damit fortfährt, bis sie etwas feucht wird, man zieht sie hierauf auseinander, nachdem schlägt man sie in Falten zusammen, und bügelt sie auf folgende Art:

Man bedeckt nach Verhältniß der kleinen oder großen Stücke Wäsche einen geeigneten Tisch mit einem doppelten Teppich, derselbe muß ganz glatt ausgebreitet sein, legt das Stück zum Bügeln oder Plätten auf den Teppich,

nimmt die zum Bügeln bequemsten sogenannten Platteisen, setzt sie auf Kohlenfeuer, putzt sie, wenn sie recht heiß sind, ganz sauber ab und fährt damit auf der Wäsche hin und her, nicht zu langsam, damit sie nicht gelb wird. Besonders muß aber beobachtet werden, daß sowohl bei'm recken, wie bei'm Bügeln die Stücke Fadengrad behandelt werden. Bei'm Bügeleisen wird auf dieselbe Art verfahren, nur mit dem Unterschied, daß der inwendig liegende Stahl und nicht das Eisen glühend gemacht wird. Die kleinen Fältchen bei der Wäsche werden mit den Fingern Fadengrad gelegt, wenn 6 Fältchen oder mehr fertig sind, fährt man mit dem Bügeleisen darüber, damit sie haltbar werden. Bei größeren Falten hat man sogenannte Stelleisen, welche man ebenfalls heiß macht, und die Falten damit formirt.

Viertes Kapitel.

Von der Behandlung des Flachses und des Hanfes, so wie über das Spinnen, Weben und Bleichen.

Die Behandlung des Flachses.

Sobald der Saame aus dem Flachs gezogen ist, breitet man letzteren auf einem trockenen etwas erhabenen Platz aus, und erlaubt es die Witterung, so legt man ihn an die Sonnenhitze, man wird dann sehen ob er gut wird, wenn man eine Handvoll, gut getrocknet, zwischen den Händen stark reibt, dann müssen sich die holzigen Theile leicht scheiden lassen, und der Flachs gut und zäh bleiben, geschieht dies nicht gleich, so erfordert es noch einige Tage Zeit, und man wiederhole alsdann die Probe. Bei diesen Umständen läßt sich überhaupt keine Zeit bestimmen, wie lange er liegen muß, deßhalb sehe man alle 5 oder 6 Tage darnach, denn es ist weder gut, daß er zu lange noch zu kurz ausgebreitet da liege. Die Probe des zu langen Liegens ist, daß der

Flachs bei'm Reiben mit sammt dem holzigen Theil wegbräche, daher, wie gesagt, öfters nachzusehen ist, denn ist er auf der Spreite gut ausgefallen, so hat er das meiste gewonnen. Nach dem Ausbreiten wird er an die Sonne oder Luft gebracht und wenn möglich auch dann darin, nämlich in der Sonne, gebrochen, in welchem Falle er gleich morgens an einen solchen Platz gebracht und auf Holz gelegt wird, wo er gehörig trocknet.

Eben so muß man ihn bei'm Schwingen vorher gut dörren, und zwar sorgfältig, damit man ihn nicht zu sehr verschlagen muß.

Bei'm Reiben des Flachses oder Hanfes, muß er nach dem Brechen, zur Verhütung des starken Angriffs, am Reibstein fest zusammen geflochten werden, auch während diesem fleißig umwenden und umschütteln, die Flechten werden nach dem Reiben aus einander gezogen und an der Sonne getrocknet, so sorgfältig ist auch bei'm Hecheln zu verfahren, wonach er in Bündchen zusammen gebunden, zwischen beschwerte Bretter in den Keller gelegt wird, und dort 3 Tage ruhen muß, länger nicht, onst könnte er stockigt werden.

Den Abfall schüttelt man ab, bindet ihn zusammen, wo man ihn zu geringer Haus-Leinwand oder zum Einschlagen statt der Baumwolle gebrauchen kann; wenn der Flachs- oder Lein-Saamen rein geputzt ist, giebt er noch Brenn-Oel.

Vom Hanf.

Die Bereitung des Hanfes geschieht auf die nämliche Art, nur soll er vollkommen gereift ausgezogen und an Stangen aufgestellt werden, der Saame wird ausgeschlagen, man breitet ein Tuch unter ein Faß, stellt dieses auf eine Unterlage und klopft eine Handvoll Hanf nach der andern aus, verbreitet ihn dann auf einen Grasboden, und läßt ihn, aber nicht so lange, wie den Flachs, liegen.

Der feine Hanf, so keinen Saamen trägt, wird einige Wochen früher ausgezogen und eben so behandelt, die Reife erkennt man, wenn die obern Blümchen weiß, und die untern gelb sind, und wenn man mit der Hand darüber fährt, solche stauben.

Das Ganze wird übrigens so behandelt wie der Flachs.

Der Hanfsaame wird an der Sonne auf

Tüchern wohl ausgedörrt, mittelst einer Staubmühle, wenn er mit den Händen von den Blättern gereiniget ist, geputzt, er giebt sehr gutes Brenn-Oel.

Flachs so zart wie Seide zu machen.

Es wird eine Lauge von 2 Theil Buchen-Asche und einem Theil ungelöschtem Kalk gemacht, das helle wird abgegossen und aufbewahrt.

Man nimmt nun eine Handvoll Flachs, verknüpft solche an beiden Enden, weil er sich sonst verwirrt, in der Mitte wird er auseinander gemacht, alsdann legt man ihn in einen kupfernen Kessel, in welchen etwas Stroh zu liegen kommt, darauf wird alsdann ein Tuch ausgebreitet, sodann wieder Flachs darauf und dann wieder ein Tuch, und so wird fortgefahren, bis der Kessel voll, oder der Flachs am Ende ist.

Darauf wird nun die abgeseihte Lauge gegossen, und läßt es einige Stunden kochen, alsdann nimmt man ihn heraus und spült ihn am fließenden Wasser aus, sollte der Flachs noch nicht nach Wunsch ausgefallen sein, so kann man das kochen noch einmal wiederholen. Nunmehr wird der Flachs an der Luft getrock-

net, alsdann nochmals gebrochen, geschwungen, fein gerieben und gehechelt, hiervon bekommt der Flachs einen schönen Glanz und wird zart.

Vom Spinnen und Weben.

Der große Nutzen dies selbst zu besorgen, ist hinlänglich erwiesen und anerkannt, denn eine Hausmutter am Spinnrad beschäftigt zu sehen, ist eine der schönsten häuslichen Scenen. Es sollte schon jedes Mädchen vorzüglich im Spinnen geübt sein, wenn auch wirklich die gekaufte Leinwand wohlfeiler, als die selbst verfertigte häusliche, so haben doch schon viele Hausmütter versichert, daß das Leinen, welches man selbst verfertigt, zum wenigsten das doppelte des Kaufleinen aushält.

Der Faden soll gleichförmig von gleicher Stärke gesponnen sein, und keine Knollen haben, was man fühlen kann, wenn man einige Fäden öfters durch die Hand ziehet, ferner nehme man zu einem Stücke Leinwand gleiches Garn von der nämlichen Spinnerin. Man lasse das Garn nicht zu lange auf der Spindel, sondern hasple es ab und trockne solches. Daß man zu guter Leinwand den besten Flachs aus-

suchen muß, der recht lange Fäden hat, versteht sich von selbst. Dies ist auch der Fall bei'm Hanf, wobei der gelblicht weiße die beste, der aschgraue die mittlere, und der schwarzgraue die geringste Sorte ist. Man sehe aber wohl darauf bei'm Einkauf, daß in den Büschel kein Werk eingelegt ist; das vom Flachs gesagte gilt auch von dem Hanf, nur ist der feine Hanf schwerer als der ordinaire.

Man bewahre beides in hölzernen wohl verwahrten Behältern an trockenen Orten auf, er erhält sich dann, und wird besonders schöner, wenn man ihn, nachdem er eine Zeitlang gelegen, noch einmal durchhechelt.

Es ist Hauptsache aus beiden nicht mehr Spuhlen, als es verhältnißmäßig die Qualität erlaubt, zu spinnen. Daher probire man dieses erst, lasse ganz gleiches Garn spinnen, so wird man sehen, wie viel ein Pfund Flachs gut gesponnen Spuhlen geben kann, wobei es dann nicht so genau darauf ankommt, ob man einen Spuhlen weniger bekommt.

Vorsicht bei den Spinnerinnen außer Hause ist nöthig, man zähle zuweilen einen Spuhlen, ob die Anzahl der Fäden auch richtig ist, sonst kann man nasses Garn bekommen,

was doch soviel als der gegebene Flachs wiegt. Ein ganz richtiger Spuhlen-Haspel muß 4 Schuh 2 Zoll im Umfang haben, ein ganzer Spuhlen enthält demnach 2000 Ellen Garn. Der Haspel muß inwendig gerade eine Elle im Durchmesser haben, man nehme zu dieser Probe einen Faden oder eine Elle, zu eng darf er nie sein, sonst giebt es mit dem Weber Verdrießlichkeiten.

Wenn man nun Leinwand weben lassen will, so lasse man den Weber kommen, lege ihm das Garn vor, und lasse ihn die Stränge, aber nicht gerade die schönsten, untersuchen. Wiege von den gleichsten Strängen, 4 Pfund, und zähle die dazu nöthigen Stränge und accordire mit ihm, wie viel er Ellen Tuch, so siebenthalb Viertel breit vom Stuhle und 6 Viertel breit von der Bleiche kommt, liefern kann? Bei diesem Garn muß der Zettel 2800 Fäden halten, und in den Einschlag kommen ohngefähr 100 Fäden weniger, dies zählt man wenn das Tuch abgeschnitten ist, nach. Man sage dem Weber, daß das feinere Garn in den Einschlag kommen soll, auch daß der Einschlag wohl geschlagen wird, damit das Tuch fest und steif ist, so wie daß er zu solchem fei-

nem die Schlichte von bestem Mehle bereite, auch durchaus keine Spicke sondern Schweinschmalz zum schmieren nehme.

Beiläufig wird nun 1 Pfund Garn 5 Ellen gutes Tuch geben. Das Tuch muß wie gewöhnlich mit dem Gewicht des Garns, welches man dem Leinweber gegeben hat, wenn es fertig ist, übereinstimmen. Ehe dieser es nun erhält, muß es, wie sich von selbst versteht, gekocht werden.

Vom Garn kochen.

Bevor man dieses zum Weber giebt, muß man es durch Aeschern, nämlich mit Asche abkochen, und von der vom Spinnen anklebenden Unreinigkeit säubern.

Man legt in einen kupfernen großen Kessel dünn auseinander gebreitetes Stroh, daß der Kessel rings herum davon belegt ist, dann streut man gute Asche halb Handhoch hinein, legt ein Theil Garn hinein, doch so, daß es bei'm herausnehmen nicht verwirrt wird; dann wider Asche und etwas Ueberbleibsel von Inschlicht und ein Stückchen Seife klein geschabt, welches das Garn weich macht, so verfährt man fort, bis das Garn alle ist, schüttet Re-

gen darüber, und läßt es über Nacht stehen. Am Morgen bringt man es zum kochen, wo es 4 Stunden recht anhaltend kochen muß, alsdann bringt man es an fließendes Wasser, wenns möglich, zum auswaschen, leert den Kessel unter dieser Zeit aus, und füllt ihn wieder mit Regen und zerklepperter Seife, da man alsdann das Garn wieder hineinlegt, und abermals über Nacht liegen läßt; den andern Morgen windet man es heraus, und trocknet es unter mehrmaligem aufschwingen.

Vom Bleichen des Garns.

Die beste Art, dieses zu bewerkstelligen ist die natürlichste, alles künstliche durch mehrere Zusätze von Apothekerwaaren wirkt nachtheilig und schadet der Leinwand und dem Garn, früher oder später. Wir beschreiben nur die erstere. Das Garn lege man in kochende helle starke Lauge, und lasse es so über Nacht liegen. Am andern Morgen lasse man die Lauge ab, und übergieße Alles kochend mit derselben 8 bis 10 mal, lasse sie ganz ab und schütte nun heißes Wasser darauf. Nach einigen

Stunden, während welcher es stehen bleibt, nehme man das Garn heraus, hange es an die scharfe Luft, damit es durchziehen kann, schüttle alles recht ab und begieße es mit Wasser. Nach acht Tagen, wo das Garn an der Sonne gehangen hat, muß beides wieder mit frischer Lauge begossen werden, zu welcher ein Theil Potasche und drei Theile gewöhnlicher Asche genommen werden kann. Auf diese Art kommt das Bleichen in 4 Wochen zu Stande, natürlich noch schneller in den ersten Sommermonaten.

Das Bleichen der Leinwand.

Die Leinwand muß jeden Morgen ausgespannt und zu dem Ende mit Säumchen versehen, woran Schleifen so wie auf der Seite sind, welche an die, auf dem Grasbleichplatze eingeschlagenen Keile eingehängt werden, man begießt sie mit Regenwasser, oder feuchtet sie öfters mit Thau an, welches noch besser ist, der jeden Morgen gesammelt wird, wozu man ein Tuch auf den feuchten Grasboden breitet, den Thau damit aufnimmt, und auswindet. Man bemerke sich noch zur Behandlung der

Leinwand, daß sie alle 14 Tage 12 Stunden lang gelaugt wird, und diese stärker als die zum Leinen Garn sein muß, und im Ganzen 6 dergleichen Laugewäschen erforderlich. Bei den 2 letzten wird sie am Abend zuerst mit Wasser befeuchtet, eingeseift und Morgens aufrecht in den Zuber gestellt, gelaugt, und mit siedender Lauge so verfahren, wie bei'm Garn.

Das bleichen der Leinwand anderer Art.

Ist ganz einfach und die leichteste Methode folgende: Man nimmt nämlich die Leinwand, nachdem man sie von dem Leinweber erhalten hat, es wird aber oben und unten an die vier Ecken, so wie der Länge nach von beiden Seiten, alle 6 Ellen, eine Schleife entweder von Kortel oder Schnur genäht, wenn dieses geschehen ist, wird das Tuch auf der Bleiche ausgespannt, und zwar in jeder Schleife ein Holzkeil in die Erde geschlagen, und daran die Schleife gemacht, und so fortgefahren bis es angespannt ist, alsdann wird es alle 1 auch 2 Stunden mit einer Gießkanne begossen, nachdem es die Hitze erfordert, und so wird damit 6 bis 8 Wochen fortgefahren, alle 10 bis 12

Tage wird das Tuch über Nacht in rechte starke Buchen Lauge gesteckt, und am Morgen wieder ausgespannt, und wieder wie zuvor behandelt, bis es ganz weiß ist.

Baumwollen-Garn zu bleichen.

Man thut es in ein Gefäß mit Lauge, reibt es nach einer Stunde mit Seife ein, breitet es auf einen Grasboden aus, während dem Trocknen muß es öfters mit Seifenwasser durchaus naß gemacht werden, man läßt es einigemal mit Lauge eine volle Stunde kochen, spühlt es mit Seifenwasser aus, und bringt es wieder auf den Grasboden an die Sonne, dieses Verfahren wird mehremals wiederholt, es wird alsdann in mehreren Tagen fertig sein.

Fünftes Kapitel.

Vom Nähen.

Vom Nähen und was dazu gehört.

Nähen heißt: entweder, einzelne Stücke zusammenfügen; dies geschieht mittelst der

Nath; oder zugeschnittene oder zusammengesetzte Stücke, zur Verhütung des Ausfasselns, säumen, vermittelst des Saums.

Der Saum, in der Regel das erste, was gelehrt wird, wird in drei Arten abgetheilt nnd zwar: in den gewöhnlichen, einfachen, den Vorstich- oder den Rollsaum.

Die beiden erstern Säume geschehen durch Umschlagung des Randes des zu säumenden Gegenstandes, und zwar so schmal, als es die Stärke des Stoff's zuläßt; bei der gewöhnlichen Leinwand ohngefähr eines dünnen Messerrückens breit; am besten geschieht dies mit dem Daumen, wobei man fortwährend möglichst große Falten legt und in die rechte Hand faßt, damit der erst gefalzte Rand sich nicht wieder auseinander gebe. Nach dieser Vorrichtung kann man, wenn man es recht stark haben will, das Zeug noch einmal, und zwar so breit als der Saum werden soll, umschlagen.

Soll es einen gewöhnlichen Saum geben, so sticht man dicht unter dem Umschlag hinein, und ganz am Rande desselben wieder heraus, immer ein wenig seitwärts, um vorwärts zu kommen; Bei'm Säumen ist es

Hauptsache die Stiche recht gleich weit von einander zu setzen, und nicht bald viel, bald wenig von dem Umschlag mitzufassen. Auch macht man bei diesem Saum keinen Knopf oder Knoten am Ende des Fadens; man streicht das Ende desselben, und die etwa vorstehenden Fasern des Zeug's unter den Umschlag.

Der Vorstich-Saum wird eben so wie der vorige umgeschlagen; man sticht aber nicht unter den Umschlag; dies geschieht auf demselben, so daß die Nadel in gleicher Richtung von der rechten zur linken wieder heraus kommt; auch braucht man den Faden nicht nach jedem Stiche wieder herauszuziehen, man kann mehrere Stiche und so viele nehmen, als die Nadel faßt, weßhalb auch in der Regel etwas längere Nadeln, als die gewöhnlichen, zu diesem Saum gebraucht werden. Bei Leinen-Geräth, Kleidern und dergleichen wird derselbe nicht angewendet, weil er unhaltbar ist; er dient blos bei leichten, dünnen Stoffen, hauptsächlich bei Garnierungen ꝛc. wobei es weniger auf Haltbarkeit, wohl aber auf Schnelligkeit der Verrichtung ankommt, und wobei er dem ersten vorzuziehen ist.

Der Roll- oder eingeriebene Saum ist von den obigen beiden darin verschieden, daß man den Rand des Zeug's nicht umschlägt, sondern denselben so lange mit dem Daumen und Zeigefinger der linken Hand reibt, bis von den Fasern nichts mehr zu sehen und er recht gleich ist; dann wird von oben herunter gestochen. Das Eingerollte oder Eingeriebene muß so dünn sein, als es nur immer das Zeug erlaubt; auch muß es so fest zusammen gerieben sein, daß die Fasern nicht mehr heraus kommen. Auch dieser Saum ist bei gewöhnlichem Leibgeräth nicht gebräuchlich, er wird nur bei feinen und dünnen Stoffen, z. B. zum Einreihen der Falbeln angewendet. Auch in diesem letzten Falle nimmt man mehrere Stiche auf einmal auf die Nadel; dabei muß jedoch der Faden, mit dem genäht wird, recht glatt und fest sein, weil das aufgereihte Zeug häufig auf demselben hin und her rutschen muß, je nachdem die Falbel krauser oder weniger kraus ausfallen soll.

Zur feinerern Nähterei gehört der Steppsaum und der Saum mit Hohlnäthen; da er aber auch bei dem Leibgeräth, z. B. an den Aermeln von Frauenhemden, häufig gemacht

wird, so soll er hier gelehrt werden. Bei dem Steppsaum wird, so wie bei dem gewöhnlichen Saume verfahren; vor dem Umschlagen des Zeuges, müssen aber erst einige Fäden, der Länge nach, aus dem Zeug gezogen werden, und zwar an der Stelle, wo der Rand des Umschlags wieder auf das Zeug genäht wird. Bei diesem Saum muß die ganze Länge des zu säumenden Stücks vor dem Nähen umgeschlagen werden, weil dieser Saum nicht wie die vorigen, von der rechten zur linken, sondern von der linken zur rechten Hand umgeschlagen wird.

Man nimmt nämlich in der Reihe, wo man einige Querfäden ausgezogen hat, drei bis vier der gebliebenen Längefäden auf die Nadel (hier wird Leinwand verstanden, bei feinerm Zeuge zählt man nicht, sondern nimmt nach Verhältniß) zieht aus und sticht an der nämlichen Stelle wieder hinein, wie das erstemal, heraus aber in gerader Linie aus dem Umschlag und so knapp als thunlich, worauf dasselbe wiederholt wird. Damit der Umschlag nicht gedehnt oder eingehalten werde, ist es (besonders bei Anfängern) gut, das Ganze vorher zu reihen

oder zu heften. Auch hierbei wird kein Knopf oder Knoten an den Faden gemacht; das Ende desselben wird unter den Saum gestrichen.

Einen schönen Saum machen zu können, ist eine der vorzüglichsten Eigenschaften einer guten Nähterin.

Wir kommen nun zu dem Nähen oder zu den Näthen selbst, und den dabei anzuwendenden Stichen.

Die einfachste Art des Nähens geschieht mit Vorstichen, oder mit der Vorstichnaht. Hierzu nimmt man die beiden Theile des Zeugs gleich zusammen, sticht am Rande desselben, so breit die Nath werden soll, vorwärts, und in gleicher Richtung wieder heraus und so fort.

Diese Naht ist indessen wenig haltbar, wird auch nur bei leichten Zeugen gebraucht wo es auf Schnelligkeit ankommt, weßhalb mehr als ein Stich auf die Nadel genommen wird. Zu größerer Bequemlichkeit wird das Zeug auf ein Nähkissen oder die Nählade gesteckt. Derselbe Stich wird, wiewohl sehr verlängert, znm Reihen, Aufreihen, Zusammenheften verschiedener Stücke gebraucht, weil die Fäden leicht wieder herausgezogen werden

können. Dieser Stich wird auch zuweilen in einer Naht mit andern Stichen, z. B. mit dem Hinterstich verbunden, in welchem Fall man einen Hinter- und zwei Vorstiche macht. Bei Leinengeräth wird diese Naht nie angewendet, ausgenommen bei'm Einreihen der Fältchen.

Die überwendliche Nath kommt bei der Wäsche am öftersten vor, so wie überhaupt bei festen, mit einer guten Salbende versehenen Zeugen. Sie geschieht durch das Aneinanderlegen beider Stücke, welche zwischen den Daumen und Zeigefinger genommen werden, worauf von dem Zeigefinger nach dem Daumen gestochen wird.

Man nehme sich wohl in Acht, nicht zu tief in das Zeug zu stechen, die Stiche recht gleich zu setzen, und dies sowohl hinsichtlich der Tiefe als der Entfernung von einander zu beobachten. Wenn man das Zeug an dem Gürtel unter dem rechten Arm ansteckt, macht sich diese Naht am bequemsten.

Auch bei dieser Naht, so wie bei allen denen, die bei der Wäsche gewöhnlich sind, darf kein Knoten in den Faden gemacht werden; man zieht den Faden bei dem ersten

Stich nicht ganz aus, und übernäht sodann das übrig gebliebene Ende mit den nächsten Stichen, welches bei jedem der neuen Fäden, und bei diesen immer mit dem letzten Ende des vernäheten geschieht. Die überwendliche Naht wird auch oft gebraucht, wenn das Zeug keine Salbende hat; dann müssen aber natürlich beide Stücke Zeug erst umgeschlagen werden.

Ist die überwendliche Naht fertig, so wird sie auf den Tisch oder über das Knie gelegt, und mit dem Fingerhut recht glatt gestrichen, damit es bei'm Mangen oder Bügeln der Wäsche keine Falten giebt.

Bei'm Hinterstich wird Anfangs wie bei der Vorstichnaht verfahren, indem man beide Stücke Zeug zusammen legt, und so breit oder schmal vom Rande sticht, als die Nath werden soll, auf dieselbe Art wie bei dem Vorderstiche, nur mit dem Unterschiede, daß man zurück sticht. Diese Nath ist der mit Vorderstichen, wegen ihrer größeren Haltbarkeit und Dauer, vorzuziehen, und wird daher meist bei festen Stoffen angewendet.

Auch bei dem Steppsaum wird eben so verfahren, nur muß hierbei weit mehr Sorgfalt angewendet werden. Man sehe vor-

erst sorgfältig darauf, daß die Linie, die man bildet, vollkommen gerade sei, dies ist bei einer geraden Nath nicht schwer, weil man immer an demselben Faden bleibt, oder sich auch wohl einen Faden auszieht, was den Vortheil hat, daß der Stich deutlicher hervortritt, welches nicht übel aussieht. Der Stich darf nicht länger als höchstens drei bis vier Fäden werden; es wird dabei in dieselbe Oeffnung wieder hinein gestochen, welche durch den Faden des vorigen Stiches gebildet worden ist. Man nehme dazu recht gleichen Zwirn, der nicht gar zu fein ist, damit die Stiche sichtbar werden, doch auch nicht zu stark; die Stiche selbst müssen sehr gleich ausfallen. Angewendet wird das Steppen bei Mannshemden an dem Kragen (wiewohl hier nur zur Zierde) bei'm Aufsetzen der Achselstücke und des Futters unten an den Aermeln; bei Frauenhemden dient es nur, wenn die Achseln eingesetzt werden, was nicht überall Gebrauch ist, und zum Saum des Brustausschnittes, welcher nach der rechten Seite umgeschlagen wird. Das Steppen wird in der Regel nur zum Aufsetzen eines Stückes Zeugs auf ein anderes angewendet, deßwegen muß das oben liegende, worauf ge-

steppt wird, es mag ein gerades oder schräges Stück sein, zuvor umgeschlagen werden. Wer nicht ganz geübt ist, thut besonders bei einem schrägen Stück wohl, dieses Stück zuvor genau aufzuheften, damit die Richtung recht gerade wird. Auch geschieht es häufig, daß neben der ersten Stepplinie noch eine zweite, Messerrücken breit von der ersten entfernt, gemacht wird, wobei man da, wo zwei Stücke zusammen genäht werden, das untere ebenfalls nach innen umschlagen kann, welches zur Dauerhaftigkeit beiträgt, und wodurch das Ausfranzen vermieden wird.

Die Kappnath, doppelte- oder Ueberschlagnath, wird auf dreifache Art gemacht, nämlich der erste Theil derselben, denn sie besteht aus zwei Näthen. Sind es zwei Stücke ohne Salbende, welche man mit derselben zusammen nähen will, so verfährt man gewöhnlich auf folgende Weise: die beiden Stücke werden auf einander, das obere jedoch so viel weiter hinunter gelegt, als der einmalige Umschlag eines Saumes beträgt, worauf alsdann, um so viel als der Rand des oberen Stückes von dem untern entfernt ist, beide Stücke mit Seitenstichen zusammen genäht

werden; diese werden, wie die Vorderstiche, mit dem Unterschiede gemacht, daß man nicht gerade vorwärts sticht, sondern ohngefähr um einen Faden nach oben hin, und dann etwas schräg, in der Richtung nach der linken Schulter zu, wieder hinaus. Wenn das untere Stück eine Salbende hat, so braucht das obere nicht heruntergerückt zu werden, man legt sie in diesem Fall ganz gleich an einander. Ist diese erste Nath auf diese Art fertig, so wird das untere Stück einmal umgeschlagen; wenn es Salbende hat, so muß das obere etwas vorstehen und dann umgeschlagen; hat es keine, dann nimmt man das so zusammen genähte ganze Stück in die linke Hand, und näht den Umschlag ganz wie einen gewöhnlichen Saum auf das Zeug fest, indem man die vorstehenden Fasern sorgfältig mit der Nadel unterstreicht, und nachdem man zuvor die Nath mit dem linken großen Finger recht glatt gestrichen hat. Ohne das Zeug auf dem Nähkissen fest gesteckt zu haben, läßt sich diese Nath nicht gut machen. Zwar kann man dasselbe auch auf dem Knie befestigen, welches

indessen nicht räthlich ist; weil dadurch eine zu gebückte Stellung nöthig wird.

Die andere Art diese Nath zu fertigen ist folgende: Man schlägt das obere Stück Zeug Messerrückenbreit, oder mehr, je nachdem der Stoff grob oder fein ist, um, und legt es auf das untere; hat dieses Salbende, so rückt man es nur so weit hinunter, als man die Nath breit haben will; ist es ohne Salbende, so muß es nur so viel weiter hinunter gerückt werden, als der Umschlag beträgt; ist dieses geschehen, so sticht man dicht an dem obern Stück in das untere, und sticht die Nadel in etwas schiefer Linie nach der linken Schulter zu wieder heraus, indem man ein Wenig von dem obern Stück mitfaßt, was man gleichfalls Seitenstich nennt. Wenn man mit dieser Nath fertig ist, wird weiter verfahren, wie oben gezeigt worden ist.

Die dritte Art geschieht mit Hinterstichen, die aber nicht auf der Seite gemacht werden, welche unter den Saum geschlagen wird, sondern auf derjenigen, welche den Saum bildet, weil die Hinterstiche auf der andern Seite sich nicht gut ausnehmen, auf

die angegebene Weise aber die schlechte Seite unter den Saum kommt, die ohne dies gerade oben und mithin sichtbar bleiben würde. Bei dieser Nath sehe man besonders darauf, daß sie nicht zu breit werde; daß der umgeschlagene Saum recht egal und glatt werde, und daß man sie, wie schon oben erwähnt, mit dem großen linken Finger glatt streiche. Diese drei Arten der Kapp- Doppel- oder Umschlagnath, werden bei aller Art Wäsche, Ueberzügen, Hemden u. dgl. gebraucht, wenn man die überwendliche oder Kreuznath nicht vorzieht; bei Kleidern kommt sie nicht leicht vor.

Die Saumnath wird, wie der Saum selbst, diesem ganz gleich gemacht, mit dem alleinigen Unterschied, daß bei dem Saum nur ein Stück zu nähen ist, bei der Nath aber zwei Stücke Zeug vorkommen, welche ganz gleich auf einander gelegt, mit einander umgeschlagen werden, und dann ganz wie bei'm Saum verfahren wird. Bei der Wäsche wird diese Nath nicht angewendet; bei dünnen Zeugen, wegen ihrer Dicke, nur dann gebraucht, wenn das Ausfranzen verhindert, und Zeit gespart werden soll.

Die Anwendung der Kreuznath ist dieselbe wie die bei der überwendlichen; sie wird aber anders und auf folgende Weise gemacht: Beide Stücke Zeug werden, wie gewöhnlich, mit der linken Hand an einander gehalten, auf dem Nähkissen befestigt, welches dabei nicht entbehrlich ist, und hierauf dicht am Rande des obern Stücks von hinten vor; und dann dicht am Rande des untern von vorn nach hinten gestochen, wobei man jedesmal den Faden fest anzuziehen hat. Es ist diese Nath bei der Wäsche vorzüglich zu empfehlen, weil sie beständig glatt bleibt und nicht erst ausgestrichen zu werden braucht; sie ist deßhalb der überwendlichen vorzuziehen, weil diese eine kleine Wulst bildet, und sehr oft Falten bei'm Mangen oder Bügeln entstehen, auch wenn sie noch so sorgfältig ausgestrichen worden ist. Sie ist auch dann gut anzuwenden, wenn man die zu machende Nath verbergen will.

Schnürlöcher werden auf folgende Art gemacht. Zuerst sticht man mit einem spitzen runden Stifte, oder mit einem Schnürlöcherpfriem, die Löcher in das Zeug; sticht dann in dieses Loch und dann von unten herauf, etwa

Strohhalm breit wieder heraus, hierauf auf gleiche Art wieder in das Loch und möglichst nah an dem ersten Stich wieder hinaus, bis der ganze Rand des Loches auf diese Weise umnäht ist. Die Stiche müssen recht gleich und dicht werden, und das Ganze eine vollkommene Rundung erhalten. Man nehme hierzu nicht zu feinen Zwirn.

Knopflöcher werden erst mit einer scharfen Scheere so lang und recht gerade geschnitten, oder mit einem scharfen Werkzeuge ausgeschlagen, als sie werden sollen, beide Seiten derselben mit einem doppelten Faden belegt oder umspannt; dann gleichfalls in das Knopfloch hinein und von unten herauf in dem Zeuge hinter dem Vorspannfaden wieder heraus gestochen; ehe man aber den Faden anzieht, sticht man mit der Nadel noch einmal zwischen demselben und dem Vorspannfaden durch, und zieht dadurch die entstandene Schleife fest; auf welche Art der ganze Rand des Knopfloches umschlungen wird. Man bemühe sich, die Stiche recht gleich zu stechen und gleich anzuziehen. Hierauf wird an den beiden Enden des Knopfloches der sogenannte Riegel davor gemacht,

und zwar mit demselben Stiche, wie bei dem Knopfloch selbst, wenn man zuvor die ganze Breite des Loches am Ende einigemal durchstochen hat. Dieser Stich ist indessen nicht gut zu machen, ohne bei'm Anziehen des Fadens den linken Daumen und Zeigefinger, womit das Zeug gehalten wird, recht fest zusammen zu drücken.

Nebenstichnäthe werden wenig und nur dann angewendet, wann bei gemustertem dünnem Zeuge an einem Platze etwas zusammengestückelt werden muß, und das Muster nicht unterbrochen sein darf. Um sie zu machen, schiebt man das anzusetzende Stück unter das andere, so, daß das Muster gehörig fortläuft, dann heftet man es fest, schlägt das obere Stück nach innen etwas um, und näht es hierauf mit dem bei der Kappnath gelehrten Stiche.

Das Staffiren, welches dann angewendet wird, wenn Unterfutter an dem Ueberzug befestigt werden soll, geschieht dadurch, daß man beide ganz glatt auf einander heftet; dann werden (wenn es kein wollenes Tuch ist, wobei es nicht nöthig ist) beide Ränder, des

Oberzeugs sowohl als des Futters, eines nach dem andern umgeschlagen, aber nicht alles auf einmal, und nur so viel, als man jedesmal mit der linken Hand zum Nähen hält; ist dieses geschehen, so sticht man dicht an den Rand des Unterfutters mit ganz kleinen Vorstichen, nehme aber nicht mehr als einen auf die Nadel, wenn die Arbeit schön werden soll, und wenn das Zeug dicht ist; ist der Stoff hingegen dünn, und kommt es auf saubere Arbeit nicht sehr an, so kann man auch, ehe man den Faden auszieht, wie bei den gewöhnlichen Vorstichen, mehrere machen.

Der Kettenstich, nur bei Verzierungen anwendbar, wird verfertigt, indem man zuerst einen kleinen Stich durch das Zeug wie einen Vorstich macht, hierauf den Faden mit dem linken Daumen auf dem Zeuge hält, sodann an derselben Stelle wieder heraus sticht, wo der Faden wieder herauskam, nur wenige Fäden weiter die Nadel innerhalb der Schleife, welche der mit dem Daumen gehaltene Faden bildet, wieder herausbringt, und so fort, so daß das Ganze einer kleinen fortlaufenden Kette gleicht.

Vom Zuschneiden und Nähen der Wäsche.

Die Mannsheimden.

Bei'm Zuschneiden der Wäsche kommt auf die Breite der Leinwand vieles an. Ist es gewöhnliches Leinen, welches ein und eine halbe Elle breit zu sein pflegt, oder auch bei schlesischer Leinwand, die noch etwas schmaler ist, werden zu einem gewöhnlichen Mannshemde die ganze Breite der Leinwand, und zwar drei und eine halbe Elle zum Rumpfe und eine Elle zu den Aermeln genommeln, wenn es französische schräge Aermeln geben soll; zu sogenannten Mantelot- polnischen oder altdeutschen Aermeln ist zu jedem eine Elle erforderlich. Bei französischen Aermeln werden zuerst die beiden Salbenden der abgeschnittenen Elle Leinen mit einer überwendlichen oder Kreuznath zusammen genäht, dann legt man das dadurch doppelt gewordene Stück recht glatt auf den Tisch, und zwar dergestalt, daß die Nath sich in der Mitte, und noch an einem Ende befindet. Dann bemerkt man sich an dem einen rechten, und an dem andern linken Aermel mit Bleifeder, wie weit der Aer-

mel unten werden soll, wobei man sich nach der dicke des Arms zu richten hat, worauf man sich mit Bleistift und Lineal einen schrägen Strich von dem einen Ende bis zum andern zieht, und nach derselben durchschneidet. Bei Ermangelung von Bleistift und Lineal, steckt man die untere Weite des Aermels mit einer Stecknadel ab, legt dann die eine Seite um, wodurch durch das überstreichen ein Bruch entsteht, der den Strich mit Bleistift bei'm Schneiden ersetzt. Ist dieses geschehen so muß das Unterfutter unten am Aermel und die Zwickel oben zu demselben geschnitten werden. Ersteres macht man breiter oder schmaler nach Gutdünken; zu den Zwickeln braucht man drei sechszehntel Elle in's Gevierte, und sie müssen ganz viereckig sein. Ehe man das Unterfutter untersetzt, was mit Seitenstichen geschieht, wird der untere Rand des Aermels erst mit 2 Linien Steppstich verziert; manche wenden hierzu auch den Kettenstich an, doch ist ersterer gewöhnlicher. Auch kann man das Unterfutter erst aufnähen, und dann erst den Steppstich durch Aermel und Futter zugleich machen. Das Zusammennähen des Zwickels und des

ganzen Aermels, geschieht entweder mit einer überwendlichen- oder Kappnath; vorher muß der ganze Rand gesäumt werden. Der Rumpf wird gleichfalls auf beiden Seiten mit einer Kreuz- oder überwendlichen Nath zusammengenäht; doch läßt man oben einen Schlitz zu dem Einsetzen der Aermeln eine halbe Elle, und unten eine viertel Elle offen stehen, in welche leztere ein kleines, viereckiges, ohngefähr einen Zoll in's Gevierte großes Zwickelchen an das Ende der Nath gesetzt wird, um das Ausreißen zu verhüten, und zwar so, daß nachdem der Rand umgeschlagen ist, die eine Ecke des Vierecks oben gerade an das Ende der Nath gesezt, dann die beiden von dieser Ecke herunter laufenden Seiten jedes längs der herunter hängenden Seite des Hemdes auf der rechten Seite festgesteppt wird. Dann wird die vom Zwickel noch übrige Ecke auf die linke Seite herum geschlagen, ebenfalls dicht ans Ende der Nath, worauf nun die beiden noch übrigen Seiten wie ein Saum angenäht werden, wodurch es, wenn es fertig ist, ein Dreieck bildet. Ist dieses geschehen, so nimmt man genau die Mitte des Rumpfes,

sowohl der Länge als Breite nach, und schneidet von diesem Punkt aus der Länge hinunter, nach vorn einen Schlitz, gewöhnlich eine halbe Elle lang, welcher später gesäumt und unten mit einem kleinen Zwickel gegen das Ausreißen gesichert wird. Dieser Zwickel wird aber nicht viereckig wie die untern, sondern in Herzform auf der rechten Seite aufgesteppt. Auch kann man außer diesem aufgesteppten Zwickel den Schlitz mit einem sogenannten Riegel gegen das Ausreißen versehen; diesen macht man, indem man etwa einen Strohhalm breit bei'm untern Ende des Schlitzes, von dem Saum der einen Seite nach der andern, einigemal hinüberſticht, so daß etwa 3 bis 4 Fäden dazwischen gezogen sind, welche man dann mit dem Knopflochstich umschlingt. Von denselben Punkte aus, von dem der vordere Schlitz geschnitten worden, schneidet man sodann zu beiden Seiten, bis auf ohngefähr eine viertel Elle von der Salbende, um die erforderliche Oeffnung zum Durchschlüpfen des Kopfes zu bekommen. Da indeß die Hemden auf der Schulter dem Zerreißen sehr ausgesetzt sind, so wird diesem hier durch Aufsteppung eines

Stückes Leinwand auf der rechten Seite vorgebeugt, Achselstück genannt, welches eine viertel Elle breit und ein nnd ein halb viertel lang werden muß, wenn es seinem Zwecke entsprechen soll, welches der Fall nicht ist, wenn das Achselstück ganz schmal und nur einen Zoll breit gemacht wird, wie es von Manchen geschieht. Wenn das Achselstück rings herum und in der Mitte aufgesteppt ist, (wobei es gut ist, es zuvor aufzustecken oder zu heften, um es gehörig gerad zu steppen) und man es in der Mitte ebenfalls so weit aufgeschnitten hat, als die Oeffnung des Hemdes reicht, wird diese Oeffnung noch mit einem viereckigen Zwickel versehen, ohngefähr eine achtel Elle in's Gevierte, welcher ganz auf gleiche Weise wie die untern Zwickelchen auf der rechten Seite aufgesteppt, dann aber, die untere Hälfte auf der linken, wie ein Saum fest genäht wird, so daß er gleichfalls ein Dreieck bildet. Dann werden die Aermel mit einer überwendlichen Nath in den Rumpf genäht, wo man auf beiden Seiten eine halbe Elle dazu offen gelassen hat, und zwar so, daß die Spitze des Aermelzwickels unten

gerade da, wo die Nath endet, hinein paßt; was der Aermel aber weiter als der Schlitz ist, wird oben, wo das Achselstück sich befindet, auf beiden Seiten, von der Mitte aus in Falten gelegt. Nun wird der Kragen aufgesetzt, und nach Verhältniß der Stärke des Halses weiter oder enger gemacht, in der Regel drei viertel Ellen lang. Das Leinen hierzu muß in die Länge geschnitten werden, weil es sich in der Breite zu leicht ausdehnen und der Kragen weniger Haltbarkeit haben würde. Die Breite des Kragens bleibt eigenem Gutdünken überlassen; in der Regel schneidet man aus einer Breite, also aus drei viertel Ellen Leinen, 4 Krägen; welcher einen halben Finger breit vom Rande mit zwei Reihen Steppstich verziert wird. Hierauf wird durch die ganze obere Weitung des Hemdes, von einem Ende des Schlitzes zum andern, ohngefähr einen Strohhalm breit vom Rande entfernt, mit Vorstichen ein Faden gezogen, der recht fest und gleich sein muß, um das Reißen zu verhüten. Noch besser ist es, auf jede Hälfte der Weite einen besondern Faden zu nehmen. Dieser Faden wird nun so zusammengezogen, bis das

Ganze so weit ist, wie der Kragen selbst, worauf der Faden mit einigen Stichen befestigt ist; die dadurch entstehenden Fältchen müssen zuvörderst mit der Nadel sehr gleich und mit Sorgfalt ausgestrichen werden; dies geschieht dadurch, daß man den Faden straff anzieht und um den Zeigefinger der linken Hand wikkelt, ihn in die linke Hand zwischen dem Daumen und den Fingern faßt, und damit nachhilft, während die rechte Hand mit der Nadel aus jedem früher gemachten Vorstich ein Fältchen bildet, eines nach dem andern, von der linken Hand zur rechten, so daß man nach und nach alle Fältchen in die linke Hand bekommt. Hierauf schlägt man den Rand der Leinwand nach der linken Seite um, da wo die beiden Reihen Steppstich gemacht worden sind, und näht denselben dann mit Saumstichen auf das Hemd, dergestalt, daß bei jedem Stich ein Fältchen gefaßt wird. Die Fältchen müssen vorn auf beiden Seiten des Schlitzes, und hinten recht gleich angenäht werden; auf den Schultern, wo sich der doppelte dreieckige Zwickel befindet, werden sehr wenig Fältchen gemacht. Anfänger thun wohl, sich den Kra-

gen erst aufzuheften; bei Geübtern ist das nicht nöthig, diese brauchen ihn nur in 4 Theile zu theilen, und hinten und auf der Mitte der Schulterzwickel mit einer Nadel anzustecken. Der Kragen wird dann umgeschlagen, und das andere Ende auf der linken Seite ebenfalls mit Saumstichen angenäht; doch braucht hier nicht jedes Fältchen einzeln genommen zu werden; dann näht man endlich beide Seiten des Kragens, nachdem der Rand nach innen umgeschlagen worden, mit überwendlichen Stichen zusammen. Der Kragen wird nun noch, entweder mit Bändern oder Schnur zum Zubinden, oder mit Knopfloch und Knopf zum Zuknöpfen versehen; letzteres geschieht unten an den Aermeln, in denen man bei'm Zusammennähen einen etwas über das Unterfutter hinaufreichenden Schlitz offen gelassen hat.

Man thut wohl, be'im Zuschneiden der Hemden, sich alle einzelne, gebraucht werdende Stücke auf einmal zu schneiden, und dann in jeden Rumpf das zum Hemde gehörige zusammen zu legen, um es bei'm Nähen gleich beisammen zu haben.

Zu einem halben Dutzend gewöhnlicher

Mannshemden braucht man in der Regel 30 Ellen Leinwand; man schneidet daher zuerst die 6 Rümpfe, jeden zu drei und einer halben Elle Länge; dann 6 Stücke, jedes von 1 Elle zu den Aermeln, hierauf die 6 Kragen, 12 Achselstücke, eben so viel Aermelzwickel u. s. w. Bei holländischer oder schlesischer Leinwand, da diese selten ein und eine halbe Elle breit ist, sind 30 Ellen zu wenig, wenn die Achselstücken und Aermelfutter etwas breit, oder die Kragen weiter als gewöhnlich werden sollen; bei deutschen- oder Mantelot-Aermeln reichen sie ohnehin nicht, weil allein 12 Ellen zu den Aermeln erforderlich sind. Diese Art Aermel werden ebenfalls oben mit Zwickel versehen, wiewohl kleiner als bei den französischen; dann mit Ausnahme eines offen bleibenden Schlitzes mit einer überwendlichen- oder Kreuznath zusammen genäht, die Weite des Aermels unten in Fältchen gezogen, wie oben bei dem Kragen gelehrt worden, und sodann ein Bund, d. h. ein mit zwei Reihen Steppstich verzierter Streifen Leinwand von beliebiger Breite, und nach der Dicke des Arms erforderlicher Weite, ganz wie der Kragen daran gesetzt, und mit Knopfloch und Knopf versehen.

Sollen Jabots oder Busenstreifen an das Hemd, so werden diese von Battist genommen, wovon drei Breiten des gewöhnlichen, zwei Paar Jabots geben, (die Breite der Jabots selbst ist beliebig und der Mode unterworfen); diese werden vorerst gesäumt; dann reiht man die andere Seite mit einem Rollsaume auf einen festen Faden, streicht die Fältchen mit einer Nadel gleich, so wie oben bei'm Kragen, und näht dann den Jabot überwendlich an den Saum des Brustschlitzes, so daß jedes Fältchen mit einem besondern Stich angenäht wird.

Die Falten des Jabots selbst, werden jetzt meistens mit einer Maschine gepreßt, deßwegen kann man die Jabots an schmales leinenes Band nähen, welches dann jedesmal, wenn es gewaschen worden, unter dem Saum des Schlitzes angeheftet ist.

Die Frauenhemden.

Frauenhemden erfordern bei weitem diese Verfahruugsart nicht, sie ist dabei weit einfacher. Die Länge der Hemden richtet sich nach der Größe des Frauenzimmers; die ge-

wöhnliche Länge zu dem Rumpfe ist 4 Ellen, wodurch die ganze Länge des Hemdes 2 Ellen beträgt; man schneidet, wenn man zuvor die Leinwand über einander gelegt hat, von der einen Seite einen schrägen Zwickel herunter, an dem einen Ende ganz spitz zulaufend, an dem andern Ende von beliebiger Breite. Das so schräg abgeschnittene Stück wird am breiten Ende durchgeschnitten, wodurch zwei Zwickel entstehen, die auf der andern, geraden Seite mit einer überwendlichen oder besser, mit einer Kreuznath, das spitze Ende oben, das breite aber unten, angenäht werden. Dann wird die schräge Nath auf jeder Seite zusammen genäht, so viel offen lassend, als zum Einsetzen des Aermels erforderlich ist; oben wird der Brustausschnitt in gutdünkender Größe gemacht; dieser wird mit einem Steppsaume gesäumt oder auch auf der linken Seite mit Band besetzt, wodurch man zum Binden Schnur durchzieht. Die Aermel bestehen blos aus einem viereckigen Stück, oben mit einem viereckigen Zwickel wie bei den Mannshemden; die Länge und Weite derselben richtet sich nach eigenem Ermessen. Gewöhnlich wird das oben

ausgeschnittene Stück Leinwand zu dem eben erwähnten Zwickeln verwendet. Die Aermel werden unten mit einem Steppsaume oder Hohlnäthchen verziert, mit gewöhnlicher Nath zusammen, und ganz wie bei den Mannshemden, doch ohne Falten in den auf beiden Seiten offen gelassenen Schlitz genäht. Auch zum untern Saum des Hemdes wird manchmal der Steppsaum genommen, doch dies nur bei ganz vorzüglich feinen Hemden; in der Regel aber der gewöhnliche Saum.

Der Rumpf braucht nicht aus einem Stücke geschnitten zu werden; man kann ihn aus zweien Stücken schneiden und dann durch besondere Achselstücke an einander fügen. Diese werden länger oder kürzer gemacht, je nachdem der Ausschnitt tief werden soll, was auch bei der Breite derselben seine Anwendung findet; beide Enden werden auf das hintere und vordere Theil aufgesteppt, wie dieses bei'm Steppstich beschrieben worden.

Diese letzte Art ist bei sehr tiefem Ausschnitt der Hemden zu empfehlen, weil im Ganzen ein Stück Leinwand gespart wird, und dies dadurch, weil man den Ausschnitt nur zu

Aermelzwickeln brauchen kann; bei zwischengesetzten Achselstücken aber die Rümpfe um vieles kürzer werden, und mithin wenn sie alle abgeschnitten sind, ein größeres Stück Leinen im Ganzen übrig bleibt. Dennoch muß etwa einen Daumen breit an dem Vorder- oder Hintertheil des Rumpfes ausgeschnitten werden, um die vier Ecken des Ausschnittes zu runden. Sonst war der Schnitt der Frauenhemden anders, und wird dieser noch zuweilen gebraucht.

Außer dem Rumpfe, der gerade blieb, und wozu man von der Breite der Leinwand einen Streifen abschnitt, wurden nämlich noch besondere Zwickel genommen, welche man entweder aus den abgeschnittenen Streifen schnitt, oder eine halbe Breite des Leinens dazu nahm, und diese eine viertel Elle kürzer als der Rumpf; letztere wurde zusammen genäht, schräg auseinander geschnitten, so daß die Zwickel ganz spitz zuliefen, und diese sodann auf den beiden Seiten des geraden Rumpfes angesetzt. Alles übrige wird, wie vorhin beschrieben, gemacht. Die Breite der holländischen oder schlesischen Leinwand pflegt bei Personen von gewöhnlichem Wuchse zu der ersten

Art des Schnittes gerade hinreichend zu sein; bei Hausmacherleinen, welches voll ein und eine halbe Elle breit ist, kann oft ein schmaler Streifen von der Breite abgeschnitten werden, den man zu Achselstreifen, Aermelzwickeln ꝛc. benutzen kann. Bei sehr dicken Personen, zumal wenn die Leinwand schmal ist, ist der letzt beschriebene Schnitt, wobei besonders geschnittene Zwickel eingesetzt werden, zu empfehlen, weil sie den von der Breite des Rumpfes abzuschneidenden Streifen nach Belieben schmal machen, oder auch die ganze Breite lassen können, wenn es nöthig sein sollte.

Die Kinderhemden.

Zu den Kinderhemden ist Hausleinen nicht wohl anwendbar; hierzu wird gewöhnlich schlesische Leinwand, Lederleinen, feines holländisches Leinen, Hamans oder dgl. genommen. Schnitt und Nähart sind nach Verhältniß der Größe die nämlichen wie bei Hemden von Erwachsenen. Bei Mädchen von 2 bis 6 Jahren kann man eine Breite zusammen legen und von der einen Seite einen schrägen Zwickel abschneiden, der an der andern Seite angesetzt wird, wodurch der ganze Rumpf nur drei

Näthe bekommt, und er hernach oben mit den Achselstücken verbunden wird. Steht dieses nicht an, so nimmt man eine Hälfte der Leinwandsbreite und verfährt ganz so wie bei dem zuerst gelehrten Schnitt der Frauenhemden.

Zu ganz kleinen Kinderhemden nimmt man ganz feines Leinen oder sonst einen zarten Stoff; Es gehört dazu ein Stück von einer Elle Breite, auf starke drei viertel Ellen Länge; hiervon werden ein achtel oder drei sechszehntel umgeschlagen, dieses in der Mitte durchgeschnitten, und hierauf auf beiden Seiten des Stücks, längs diesem Umgeschlagenen hin, eine viertel Elle tief hinein geschnitten, das Untere dann, nach der Mitte zu, zusammen gelegt und an dem obern umgeschlagenen Stücke festgenäht, so daß die auf beiden Seiten eine viertel Elle hervorstehenden doppelten Stücke die Aermel bilden, welche man gleichfalls unten mit einer Nath zusammennäht, worauf nichts mehr zu thun übrig ist, als das Hemdchen oben, wie bei den Mannshemden, nach den Schultern hin aufzuschneiden und mit einem etwas über ein sechszehntel großen dreieckigen Zwickel auf der Schulter zu versehen, und ei-

nen breiten Saum zu machen, um ein Band durchziehen zu können. Ist es dann unten und hinten gesäumt, so wird es am Halse und an den Aermeln mit einem Strich oder Falbel besetzt.

Die Bettüberzüge.

Die Ueberzüge betreffend, nimmt man zu einem gewöhnlichen drei Breiten Leinwand, wenn diese die gehörige Breite besitzt. Um dem ganzen Ueberzuge oben in der Breite keine Nath zu geben, schneidet man zwei Längen in einem Stück, folglich sechs und eine halbe Elle. Das dritte Blatt wird in der Mitte zusammen gelegt und oben zusammengenäht, ehe man es der Länge nach an einander setzt.

Jenes geschieht mittelst einer Kappnath, dieses mit einer überwendlichen oder besser einer Kreuznath. Dann wird die ganze untere Weite gesäumt und auf beiden Seiten ein Stück überwendlich zusammen genäht, das offen bleibende Stück aber mit Bändern zum Zubinden besetzt. Zum Kopfkissen ist es hinlänglich, nach der Breite der Leinwand ein ganz viereckiges Stück doppelt zu nehmen, was auf beiden Seiten zusammen genäht, und unten

so wie bei'm Ueberzuge verfahren wird. Das Bettuch besteht blos aus zwei Leinwandbreiten von drei und drei viertel bis vier und eine halbe Elle Länge. Beide Theile werden der Länge nach in der Mitte zusammen genäht und an den Enden gesäumt.

Zur bessern Uebersicht folgt hier der Bedarf bei Betten, sowohl zu ein- als zweischläfrigen, und zwar:

Bedarf zu einem einschläfrigen Bette.

Zum innern Ueberzug des Deckbetts mit 3 Breiten	10	Ellen Barchent.
Zu 2 Kissen . . .	6	— —
Zu 2 Kopfpfühl . .	6	— breiten Zwillich.
Zu 1 Fußpfühl . .	3	— — —
Zum Unterbett . .	8	— schmalen Zw.
Zum Strohsack . .	8	— Leinwand.
Zu einem Bettuch . .	8	— —

Bedarf zu einem zweischläfrigen Bette.

Zum Deckbett . . .	13	Ellen Barchent.
Zu 4 Kissen . . .	12	— —
Zu 2 Kopfpfühl . .	10	— breiten Zwillich.
Zu 1 Fußpfühl . .	5	— — —
Zum Unterbett . .	8	— — —

Zum Strohsack . . 16 Ellen 1 1/2 Elle breite Leinwand.
Zum Bettuch . 9 — 10 — Leinwand.

Zu den äussern Ueberzügen braucht man überall eben so viel als zu den innern.

Von den gewöhnlichen Kleidungsstücken.

Wenn die Mode bei Wäsche und Bettwerk keinen Einfluß äußert, so wirkt sie dagegen bei'm Schnitt der Kleider sehr ein, weßhalb hier nur die Gegenstände berührt werden, die ihr nicht unterworfen sind.

Deßhalb beschränkt man sich auf die drei Hauptbestandtheile eines Kleides im Allgemeinen, nämlich: auf den Rock, den Leib, und die Aermel.

Der Rock bleibt ziemlich immer derselbe, und differirt nur hinsichtlich der Länge, der Weite und der Verzierungen; er wird immer zuerst geschnitten, und besteht bei drei viertel bis eine Elle breitem Stoff aus 4 Haupttheilen, die man Blätter nennt, und die vom Gürtel bis hinunter reichen, so lang oder kurz er werden soll; zum Umschlag oben, so wie zum Saume unten, muß, so viel als nöthig ist, zugegeben werden; dies ist gleichfalls

Fall, wenn man Falten oder Stufen legen will, was besonders bei Kinderkleidern wegen dem Wachsen zu geschehen pflegt. Das Vorderblatt wird schräg geschnitten, bei breitem Zeug durchaus, bei schmälerem nur oben, so daß man das Ausgeschnittene unten wieder ansetzt. Das hintere Blatt wird unverändert gelassen, und bekommt nur oben in der Mitte einen kurzen Schlitz. Doch wird auch dieses zuweilen schräg geschnitten, in welchem Falle man das vom Vorderblatte Abgeschnittene daran zu setzen pflegt, und wenn dies nicht zureicht d. h. nicht ganz hinunter reicht, der schräge Schnitt an dem Blatte fortgesetzt. Die beiden Seitenblätter oder Zwickel werden nach vorn zu gerade, nach hinten zu aber schräg geschnitten, und können, wenn das Zeug breit genug ist, aus einer Breite geschnitten werden, wenn das Zeug nicht gemustert ist, oder das Muster sich wenigstens nach oben und unten gleich zeigt; ist das Zeug aber dazu zu schmal, oder gestattet es das Muster nicht, so wendet man das abgeschnittene Stück auf andere Weise an. Die Näthe werden bei dünnem Zeuge mit einer Saumnath gemacht; doch können auch,

wenn diese zu dick wird, Hinter- und Vorstich angewendet werden, wobei man nachher diejenigen Ränder, die keine Salbende haben, mit großen Stichen umsticht, damit es nicht ausfranzt. Bei wollenen Zeugen, als: Merino u. dgl. werden lauter enge Hinterstiche gemacht, weil sich außerdem die Nath auf der rechten Seite nicht gut ausnimmt; auch hierbei ist das Umstechen der Ränder unerläßlich. Die Saumnath ausgenommen, werden alle Näthe ausgebügelt; man nehme sich aber dabei in Acht, daß das Eisen nicht zu glühend ist, wodurch die Farbe leicht Noth leidet. Weil die schräge Seite des Zwickels an die gerade des Hintertheils angesetzt wird, so hält man einen Theil von diesem schrägen Stück nach und nach ein; dieses muß aber zur Vermeidung übel aussehender Falten sehr gleich und unmerklich geschehen.

Wenn der Rock zusammen genäht ist, so wird er unten verglichen, und die hervorstehenden Zipfel der schrägen Theile weggeschnitten, da es trotz des Einhaltens nicht zu vermeiden ist, daß die schrägen Seiten des Zwickels sich länger gestalten, als die geraden. Am besten

vergleicht man den Rock, wenn man ihn ganz ausbreitet, und eine Nath auf die andere genau paßt, sodann den vordern, so wie den hintern Rand dieser Hälfte über den Seitenzwickel dicht an einander legt, und das was hervorsteht, wegschneidet; auch muß man den Saum recht gleich machen, denn ohne dies bekommt der Rock, auch wenn er gerade geschnitten war, Ungleichheiten.

Der Leib ist der Form nach beständig dem Modewechsel unterworfen; deßhalb hier nur von ihm erwähnt wird, was ziemlich unveränderlich daran ist. Der Leib besteht gewöhnlich, außer dem Vordertheil und zwei Hintertheilen, aus Seitentheilen, welche sämmtlich durch zwei Reihen Steppstich mit einander verbunden werden, mit Ausnahme der Stellen, wo Vordertheil und Hintertheil auf der Achsel zusammen kommen, und wo der Steppstich nicht gewöhnlich ist. Wenn die Hintertheile gesäumt sind, und der obere Saum breit genug zu einem Zuge gemacht ist, wird das Maas der Weite genommen, wenn es ein Kleid mit einem Gürtel werden soll; der Gürtel wird dann erst an dem Leibe fest geheftet,

che man ihn annäht, welches mit einem Steppstich am meisten geschieht.

Ist der Leib faltig, so müssen die Falten zuvor gezogen werden, dann näht man den Rock unten an den Gürtel, wobei genau die Mitte abgemessen wird, was auch schon bei dem Leibe zu beobachten ist. Bei einem Leibe mit Seitentheilen, muß die Vorderblattnath mit der des Seitenzwickels zusammen stoßen, die das Vordertheil mit dem Seitentheile verbindet, und worauf man also bereits bei'm Zuschneiden des Rockes Rücksicht zu nehmen hat. Der Rock wird auch vorne ein wenig ausgeschnitten, doch ist es räthlich den Rock erst so weit hinauf zu heften, als man auszuschneiden gedenkt, und ihn so anzuprobiren, um zu sehen, ob er auch gehörig fällt. Bei einem glatten Rocke wird sowohl am Vorder- als an den Seitentheilen alles glatt angesetzt, bei dünnen Zeugen die übrige Weite desselben aber auf einen Faden gereiht und kraus angesetzt; bei dickem hingegegen in Falten gelegt.

Hat man den Gürtel oben um den Leib gesteppt, so muß er, um Gleichheit herauszubringen, gleichfalls auf den Rock gesteppt wer-

den. Bei'm faltigen Rock wird das Vorderblatt nur breiter geschnitten, und die Fältchen in der Mitte werden ganz wie an dem Hinterblatte gemacht. Wird der Rock ohne Gürtel an den Leib gesetzt, der hinten kraus ist, dann wird vorn und an den Seiten eben so verfahren, als wie wenn man den Gürtel ansetzte, und muß, wenn man ihn aufsteppt, der Rock auf den Leib gesteckt werden, und nicht umgekehrt; das Hintertheil wird dagegen eines Fingers breit länger als die andern Theile geschnitten und ein Zug daran genäht, um ein Band durchziehen zu können, worauf das Hinterblatt des Rockes wie bei dem vorigen auf einen Faden gereiht wird, nachdem man zuvor einen Umschlag gemacht hat, dann näht man ihn auf der linken Seite überwendlich an den Hintertheil des Leibes fest. Hierauf wird von dem einen Hintertheile bis zum andern, längs der Nath hin, die Rock und Leib verbindet, ein starkes Band angenäht, von welchem auf beiden Seiten ein Stück zum Zubinden bleibt, um den ganzen Halt zu geben. Zuletzt näht man noch die durch den Zug gezogenen Bänder an diesem, den ganzen Leib umschließenden

Bande fest. Man achte bei'm Zuschneiden des gemusterten Zeuges, oder bei solchem, welches nicht auf beiden Seiten recht ist, wohl darauf, nicht zwei Seitentheile, Aermel und dgl. auf einer und derselben Seite zu schneiden. Man legt, um dies zu vermeiden, das eine schon fertig geschnittene Zeug mit der rechten Seite, auf die rechte Seite des noch ungeschnittenenen und schneidet darnach, wobei kein Irrthum möglich ist.

Bei schrägen Mustern müssen am Vordertheil des Leib's, wenn derselbe in der Mitte eine Nath hat, oder am Hintertheile, die Streifen gegen einander laufen.

Ueber die Aermel kann eben so wenig Ausführliches gesagt werden, weil sie wie der Leib der Mode zu sehr unterworfen sind. In der Hauptsache beobachte man immer, daß wenn man, wie es gebräuchlich ist, oben an der Weite des Aermels ein kleines Stück ansetzt, weil das Zeug entweder zu schmal ist, oder um etwas zu ersparen, dieses anzusetzende Stück nicht an dem obern Theile sein darf, sondern unter dem Arme, so wie, daß die Nath, welche den Aermel verbindet, ziemlich

auf die passen muß, die den Vorder- und Seitentheil des Leibes verbindet; wobei der einwärts gebogene Ausschnitt an den Vordertheil kommt, der auswärts gebogene aber an den Hintertheil, so wie die Falten alle oben auf der Schulter.

Will man ein Kleid oder einen Rock füttern, so muß zuvor das Oberzeug und das Futter ganz egal geschnitten werden; dann legt man jedes einzelne Stück auf einander, so daß das Unterfutter auf den Tisch, das Oberzeug aber auf das Futter zu liegen kommt. Ist das Stück klein, so wird es nur rund herum auf gewöhnliche Weise geheftet, worauf der Heftfaden, wenn es fertig ist, wieder heraus gezogen wird. Größere Stücke aber hefte bleibend an einander, was man Anschlagen nennt. Die Verfahrungsart ist folgende: Das Oberzeug wird auf das Futter gelegt, mit der Hand glatt gestrichen, dann das Oberzeug bis auf die Mitte vorsichtig umgelegt, und hierauf mit einem langen Faden von der Farbe des Oberzeugs dies und das Futter, mit Zoll breit aus einander stehenden Streifen, zusammen geheftet, wobei man jedoch nur sehr wenig, sowohl von

dem Futter als Oberzeug, auf die Nadel nehmen darf, damit der Stich nicht zu sehen komme, und der Heftfaden auf diese Art zwischen Oberzeug und Futter kommt. Ist der Faden zu Ende, so knüpft man einen andern daran, statt ihn an dem Zeuge zu befestigen, auch braucht man den Faden des Knotens nicht abzuschneiden; weil er nicht sichtbar wird. Wenn die Reihe fertig ist, so muß der Faden befestigt werden, um das Auftrennen zu verhüten, dann wird das Oberzeug nach Gutdünken weiter gelegt, je nachdem man viel oder wenig Heftreihen machen will, und verfährt bei den andern Reihen, wie bei der ersten und bis die erste Hälfte gereiht ist, worauf man die andere, von der Mitte aus, ebenfalls vornimmt. Wenn das Oberzeug oder das Futter Näthe hat, so bügele man diese aus; findet sich im Oberzenge eine Hauptnath, so muß längs derselben aufgeschlagen werden.

Bei den Aermeln ist das Aufschlagen nicht nöthig; das Futter wird nur dem Oberzeug gleich geschnitten, nachher jedes einzelne zusammen gefaßt, als wollte man aus jedem einen besondern Aermel machen, jedoch beides auf

der linken Seite, dann legt man sie aneinander und näht mit Hinterstichen eine Nath durch das vierfache Zeug. Nachher greift man von oben hinein in das Futter des Aermels, faßt unten beides zugleich an, und zieht das Futter herüber. Der Aermel ist nun bis auf's Staffiren und Einsetzen fertig; die Ränder befinden sich zwischen Oberzeug und Futter und die Nath sowohl oben als am Futter scheint eine rechte zu sein.

Soll etwas wattirt werden, so wird die Watte auf das Futter gelegt, und mit Zollbreiten Stichen aufgereiht, und diese Reihen so weit von einander gemacht, als die Stiche selbst breit sind; doch darf bei'm Aufreihen nur sehr wenig von dem Zeuge mit der Nadel gefaßt werden. Das Aufschlagen des Oberzeugs geschieht hier, wie oben gezeigt worden.

Das Aufschlagen, das zwar leicht scheint, muß demohngeachtet mit der größten Behutsamkeit verrichtet werden, sowohl bei wattirtem als einfachem Futter, weil es sonst leicht sackt, oder Falten wirft, was besonders bei'm wattiren der Fall ist, weil bei'm Aufheften der Watte sich das Futter ein wenig zusammen

zieht, wodurch, wenn nicht gut aufgeschlagen, oder die Watte zu weitläufig angereiht worden, sich das Futter hinunter schiebt und unter dem Oberzeug hervorragt. Will man nur ganz dünn wattiren, so wird die Watte nicht, wie sie ist aufgenäht; sie wird auseinander gemacht und nur die Hälfte der Tafel genommen; die Baumwolle kommt auf das Futter, die geleimte Seite obenauf zu liegen. Will man wärmer wattiren, so nimmt man zwar die ganze Tafel, doch wird diese ebenfalls auseinander gemacht, und beide geleimte Seiten auf einander gelegt, so daß die Baumwolle auf beiden Seiten auf dem Zeuge liegt. Die Näthe eines gefütterten Rockes erfordern immer ein zweimaliges Nähen: nachdem nämlich die Theile gehörig aufgeschlagen und geheftet sind, wird das Oberzeug des einen Stücks, und Oberzeug und Unterfutter des andern zugleich genommen, und dies dreifache Zeug zusammen genäht, bei dünnem Zeuge mit einem Hinter- und einem Vorstich, bei dichterem, zumal bei Merino, mit lauter Hinterstichen, dann schlägt man das noch übrige Futter nach innen um, und näht es wie einen Saum darüber.

Vom Besatz der Kleider und den Garnituren, kann hier noch weniger als von der Form derselben gesagt werden, da hier die Launen der Mode noch mehr, als an jenen einwirken. Es werden daher nur einige Hülfsmittel angegeben, um dieselben in gleicher Entfernung von einander, und wenn es Falbeln sind, immer kraus aufzusetzen.

Ist der untere Saum des Rockes fertig, so wird ein Maas aus Pappdeckel oder Kartenblatt geschnitten, das vom Saum des Rockes bis dahin reicht, wo die erste Besatzung hin soll. Man hält hierauf dieses Maas auf den Rock und bezeichnet die Höhe mit einer Stecknadel an demselben, worauf rings um den Rock so verfahren wird, wodurch die Stecknadeln, welche nach Gutdünken nah oder weit von einander sein können, die Linie bilden auf welche der Besatz genäht wird. Es wird zur zweiten, dritten Reihe u. s. w. eben so verfahren. Um bei Falbeln die Krause gehörig aufzusetzen, theilt man die ganze Weite des Rocks in vier gleiche Theile, bezeichnet jedes Theil mit einer Stecknadel oder einem Zwirnsfädchen, theilt die Falbel gleichfalls in vier

Theile, und steckt jeden Theil derselben an die am Rock bezeichnete Stelle fest. Das Aufreihen der Falbeln ward schon oben bei'm Rollsaum behandelt; man thut übrigens wohl, schon vor dem Einreihen die Falbel in vier oder acht Theile zu theilen, und zu jedem einen neuen Faden zu nehmen, der nicht befestigt wird, sondern den man hängen läßt, um ihn bei'm Ansetzen nach Belieben ziehen zu können. Wenn die Falbel aufgesetzt ist, wird er erst befestigt und abgeschnitten. Wenn die Falbel an einen Rand kommt, geschieht das Ansetzen mit überwendlichen Stichen, mit Seitenstichen aber, wenn sie auf das Zeug gesetzt wird.

Sechstes Kapitel.

Vom Stricken, Häckeln und Ausbessern der Strümpfe.

Das Stricken.

Der Anfang bei'm Stricken wird auf verschiedene Arten bewerkstelligt. Die gewöhn-

lichste ist die, daß man eine Schleife über eine Stricknadel bildet, diese Nadel in die linke Hand nimmt, in die rechte Hand eine andere, welche man durch die auf der linken Nadel geschlungene Schleife steckt, dann den Faden herum legt, und wieder durchzieht, woraus eine Masche entsteht, welche man auf die Nadel der linken Hand faßt, und dann mit der rechten Nadel abermals den Faden faßt und durchzieht, wodurch eine dritte Masche entsteht, u. s. w. Ist die gehörige Anzahl Maschen gemacht, so schreitet man zum Stricken, welches dadurch geschieht, daß man ebenfalls die Nadel der rechten Hand, durch die erste Masche der linken Nadel von vorn nach hinten steckt, den Faden (welchen man nach Belieben um den linken oder rechten Zeigefinger schlingt, und mit dem vierten und dem kleinen Finger in der Hand fest hält, während die andern Finger die Nadel halten), um die durch die Masche umstrickte Nadel schlingt, die dadurch entstehende Schleife durchzieht, und die linke Nadel ein wenig hinunter zieht, damit sie die Masche gehen läßt, worauf man die zweite u. s. w. macht. Dieses nennt man die rechte Masche, welche zuerst gelehrt,

und bei'm Stricken am meisten angewendet wird.

Die linke Masche wird gemacht, indem man den Faden vor die linke Nadel schlägt, alsdann hinter demselben, von hinten nach vorn, in die nächste Masche unter dem Faden wieder heraus sticht, ihn um die rechte Nadel schlingt und die Schleife durchzieht, worauf, wenn die nächste Masche wieder eine linke werden soll, der Faden vorn liegen bleibt, außerdem aber der Faden wieder hinter gebracht wird, woselbst er zur Bildung der rechten Masche sich befinden muß.

Die verdrehte Masche ist die dritte Art, und wird dabei der Faden, wie bei der rechten, hinten gehalten, von oben in die Masche gestochen, als wolle man eine linke machen, die Nadel jedoch nach hinten wieder heraus gebracht, und der umschlungene Faden durchgezogen, wodurch, wenn dieses nach erfolgtem Herumstricken, das nächstemal auf derselben Masche wiederholt wird, ein schmales Kettchen entsteht, welches sich, besonders wenn eine linke Masche daneben ist, recht gut ausnimmt und bei Mustern oft angewendet wird.

Zur Fertigung eines Strumpfes bedarf man keine andern als diese Maschen, wobei die letztere nur bei den Rändern vorkommt. Die künstlichen Ränder mit Löchern sind, obwohl jetzt wieder sehr gebräuchlich, nicht zu empfehlen, weil sie nicht dauerhaft sind. Das Ab- und Aufnehmen bei'm Stricken, wird bei ersterem entweder so gemacht, daß man die Nadel nicht allein durch die erste Masche der linken Nadel, sondern durch die zwei ersten sticht, oder daß man die erste Masche von der linken Nadel auf die rechte herunter hebt, ohne eine Schlinge durchzuziehen, die zweite Masche aber auf gewöhnliche Art abstrickt, sodann mit der linken Nadel jene abgestochene wieder aufgefaßt, und über die gestrickte zieht, was man Ueberschlagen nennt. Aufgenommen wird, indem man, unterhalb der Schleife der ersten Masche auf der linken Nadel, den ersten Faden mit der rechten Nadel auffaßt, eine Masche durchzieht, und dann erst die Masche abstrickt, wodurch aus einer Masche zwei werden. Diese Weise des Aufnehmens wird in dem Fall gebraucht, wo dasselbe nicht auffallen soll, sonst braucht man nur den Faden einmal um die

rechte Nadel zu schlingen, und diesen bei'm nächsten Herumstricken wie eine gewöhnliche Masche mit abzustricken, wodurch ein kleines Loch entsteht, und sich die Maschen um eine vermehren.

Ist ein Faden zu Ende oder abgerissen, so wird das Ende des neuen Fadens mit dem Ende des alten zusammen gehalten, und etwa 5 bis 6 Maschen mit beiden Faden zusammen gestrickt.

Vom Stricken der Strümpfe.

Nach diesen Vorausschickungen gehen wir zum Einzelnen über, und zuerst zu den Strümpfen.

Diese werden mit 5 gleich egalen Stricknadeln gestrickt. Es werden so viel Maschen als nöthig aufgeschlagen, auf die Nadeln gleich vertheilt, und dann der Rand nach beliebiger Breite gestrickt, welcher erforderlich ist, weil ohne ihn das Gestrickte zusammen rollen würde. Ist der Rand fertig, so wird glatt fortgestrickt bis zur Wade, d. h. bis ungefähr zur Hälfte der Beinslänge, wobei man nur am Anfang oder am Ende der einen Nadel durch

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

linke Maschen macht, was die Nath oder das Näthchen genannt wird, um die hintere Seite des Strumpfes anzuzeigen. Dieses Näthchen kann mit einer oder zwei linken Maschen gemacht werden, über welche, nach ein- oder zweimaligem links man wieder ein-, zwei- oder dreimal rechts strickt; oder man strickt auch wohl zweimal nach einander, die letzte Masche der einen Nadel links und dann wieder zweimal nach einander die erste Masche der darauf folgenden.

Sonst ward gleich nach dem Rand bis zur Wade aufgenommen; dies ist aber unnöthig und jetzt nicht mehr der Fall; man fängt den Strumpf gleich so weit an, als es nach der Wade nöthig ist. Von der Wade an, wo der Strumpf nach und nach enger werden muß, wird auf beiden Seiten der Nath abgenommen, so daß zwischen der Nath und dem Abnehmen noch eine Masche sich befindet. Auf der rechten Seite derselben werden zwei zusammen gestrickt, auf der linken aber übergeschlagen, weil es hübscher ist, wenn die abgenommene, allemal die obere Masche bildend, nach der Seite hinläuft, wo die Maschen sich vermindern, was hierdurch geschieht und auch bei der Musterstrickerei, wenige Ausnahmen

abgerechnet, Regel ist. Es kommt immer auf die Form des Beins und auf das Garn an, wie viel man abnehmen will, doch muß man dem Verhältniß des Ebenmaaßes halber, die erstenmale nicht zu schnell nach einander abnehmen als späterhin, und bei gewöhnlichem Garne das erstemal etwa sechszehnmal darüber stricken, dann zwölf, dann zehn, dann acht, selten aber weniger, es müßte denn ganz besonders schnell enger werden sollen, was immer keine gute Form voraussetzen läßt.

Ehe zur Ferse geschritten wird, muß auch nach Befinden ein Stück von ein oder zwei Zoll Länge in gleicher Weite bleiben, an dem nicht mehr abgenommen wird. Die Form der Ferse ist sehr verschieden, folgende Art paßt für jeden Fuß und ist wohl die dauerhafteste. Zuerst werden die Maschen völlig gleich auf jeder Nadel getheilt, wobei aber die Nathmaschen nicht mitgezählt werden, um daß diese gehörig in die Mitte koumeu, und strickt dann blos die beiden Nadeln rechts und links von der Nath, wobei, wie es sich von selbst versteht, auf der linken Seite jedesmal durchaus links gestrickt werden muß. Die Länge des

Stücks richtet sich nach der Höhe des Spanns oder der Reihe; in der Regel sind drei viertel der Maschenanzahl auf der Nadel herumzustricken hinreichend, d. h. ganz, sowohl rechts als links; bei einem Fuß mit hoher Spanne muß noch einigemal herum zugegeben werden. Dann nimmt man auf der rechten Seite auf beiden Seiten der Nath ab, wie bei der Wade, mit dem alleinigen Unterschied, daß nach der Dicke des Garns, drei, vier und wohl fünf Maschen zwischen dem Abnehmen und der Nath gelassen werden; ist das Abnehmen links von der Nath geschehen, wird nach der linken Seite umgedreht, auf derselben alle Maschen gestrickt, bis man wieder auf die abgenommene kommt, welche man ebenfalls abstrickt, wieder zwei zusammen nimmt, und nach der rechten Seite umdreht, worauf diese Masche wieder nebst der abgenommenen abgestrickt wird, wie gewöhnlich auf dieser Seite abgenommen und wieder umgekehrt, und so fort, bis keine Maschen mehr da sind. Dies wird die Kappe genannt. Bei'm Stricken des Fersenstücks darf jedoch bei'm Umwenden auf die andere Seite weder in der Kappe noch im

Vorherigen bei'm Umwenden die erste Masche abgestrickt werden, sie wird nur abgestochen, und muß auf der rechten Seite der Faden nach hinten liegen, und die Masche von unten herauf abgestochen werden, als wollte man eine rechte stricken; auf der linken Seite aber muß der Faden vorn liegen, und von oben hinein gestochen werden, als wenn es eine linke Masche werden sollte. Hierdurch entsteht auf jeder Seite eine Art von Kettchen, dessen Schlingen sich leicht wie Maschen aufheben lassen, welches auch geschehen muß, sobald die Kappe beendigt ist, und zwar dergestalt, daß die hintere Fadenreihe des Kettchens aufgefaßt wird.

Eine andere Art von Ferse ist, in so weit es das erstere betrifft, der vorigen gleich, mit dem Unterschied, daß etwa ein viertel oder auch die Hälfte der auf der Nadel befindlichen Maschen zur Kappe genommen werden, von beiden Seiten abgenommen und umgewendet, dann aber nur bis zur abgenommenen Masche gestrickt, und diese mit den darauf folgenden abgenommen werden, wodurch die Kappe in gleicher Breite bleibt. Hierzu muß aber das

vorherige Fersenstück um einige mal herum, länger gestrickt werden. Eine dritte Art von Kappe wird gemacht, daß man gar nicht abnimmt, sondern ohngefähr vier, fünf oder sechs Maschen nach der Nath umkehrt, und sodann bei'm jedesmaligen Wiederhinkommen eine Masche mehr dazu strickt, bis keine mehr da sind. Doch muß hierzu das Fersenstück viel kürzer sein, als zu den vorigen, um die Unförmlichkeit des Strumpfes zu vermeiden. Diese Art Ferse ist aber am wenigsten zu empfehlen.

Eine vierte künstlichere Art der Ferse, welche, wenn das richtige Verhältniß getroffen wird, sich besonders gut an den Fuß schließt, aber leicht gar zu klein oder zu groß geräth, wird auf folgende Art gemacht: Nach gehöriger Vertheilung der Maschen strickt man, nicht wie bei den vorigen abwechselnd links und rechts, sondern immer fort rund herum, wobei man am Anfang der Nadel vor der Nath, und am Ende der Nadel hinter der Nath, einen Faden umschlägt, welcher bei'm nächstenmal herum abgestrickt wird, wodurch alle zweimal herum der Strumpf um zwei

Maschen weiter wird. Dies wird etwas mehr, als ein halbmal so oft fortgesetzt, als Maschen auf auf der Nadel waren, bei 28 Maschen auf der Nadel, etwa 17 mal, worauf die Kappe gemacht wird, die auf die Art der dritten, vorhin erwähnten, bewerkstelligt wird, jedoch mit dem Unterschied, daß man, nach dem dritten, oder viertenmal herum, auf beiden Seiten der Nath abnimmt, so wie unten in der Wade und zwar auf der rechten Seite, einmal ums andere, so das immer dreimal herum sich zwischen jedem Abnehmen befinden, welches immer fortgesetzt wird, bis man mit dem Hin- und Herstricken an die letzte zugenommene Masche kommt, wo dann die Ferse fertig ist. Bei dieser sowohl, wie bei den andern Fersen, wird von hier an die Nath nicht weiter fortgesetzt, man nimmt aber am Ende der Nadel nach der Nath, und am Anfang der Nadel vor derselben ab, dergestalt, daß bei jenem am Ende zwei Maschen zusammen gestrickt werden, bei dem am Anfange die erste abgehoben, und dann überzogen wird. Über dies Abnehmen strickt man ein- oder zweimal, und setzt es fort, bis der Strumpf

enge genug ist, was der Fall ist, wenn er gerade so weit ist, als er vor dem Anfange der Ferse war, oder auch wohl um etliche Maschen enger. Sodann wird fortgestrickt, bis das Abnehmen wieder nöthig wird, um den Strumpf zuzumachen, was gleichfalls auf mehrere Arten geschehen kann. Die folgende ist wohl unter allen die beste: Alle Maschen in der ganzen Rundung werden, bei grobem Garne, in 8, bei mittlerem in 9, bei ganz feinem in 10 Theile getheilt, dann so vielmal abgenommen, daß, wenn z. B. die ganze Rundung 88 Maschen enthielte, man 9 Maschen strickte, dann 2 zusammen, dann wieder 9 und 2 zusammen, bis man herum ist. Sind es einige mehr, die sich nicht gerade eintheilen lassen, so strickt man diese noch, ohne weiter abzunehmen. Dann wird achtmal herum gestrickt, ohne Abnehmung, darüber, also einmal weniger als vorhin Maschen zwischen dem Abnehmen waren, und strickt nun wieder von der ersten Nadel an acht Maschen, dann zwei zusammen, und so fort bis es herum ist, sodann siebenmal herum, ohne abzunehmen, und so immer fort geringer, bis zuletzt gar nicht

mehr darüber gestrickt wird, worauf man ununterbrochen zwei Maschen zusammmen nimmt, ohne eine einzige andere Masche dazwischen, so lange fort, bis nur noch sechs Maschen sich in der ganzen Rundung befinden, die auf zwei Nadeln gleich vertheilt, und an einander gehalten werden, worauf man durch die erste Masche der vordern und hintern Masche zugleich sticht, und die Masche durchzieht, eben so bei der zweiten und bei der dritten, jedesmal die vorher gebildete Masche überzieht, so daß nur noch eine einzige Masche bleibt, durch welche der Faden gezogen und abgeschnitten wird.

Vom Stricken der Kindersocken.

Diese werden an der Spitze oder am Ende angefangen; hierzu schlägt man vier Maschen auf, und zwar eine auf jeder Nadel, worauf man zu jeder Masche zunimmt, einmal darüber strickt, ohne aufzunehmen, dann wieder bei allen acht Maschen zunimmt, wieder darüber strickt, sodann bei einer Masche um die andere, und zweimal darüber, dann allemal bei der dritten Masche zugenommen, und so

immer fort, bis es die gewünschte Weite hat. Sodann wird bis zur Hälfte der Fußlänge fortgestrickt, und von da an das Ganze nicht mehr rings herum, sondern getheilt auf der linken und rechten Seite, wie bei der Ferse eines Strumpfes, fünf bis sechs Maschen ausgenommen, welche man gegen das Austrennen sichert, indem man, wie bei'm Abnehmen gezeigt worden, eine Masche über die nächstfolgende zieht, welche man zuvor abstrickt, sodann wieder eine abstrickt, und die vorige Masche darüber zieht u. s. w. Hierauf werden die beiden Seiten fortgestrickt, bis die Socke beinahe die Länge des Fußes hat. Ist man damit fertig, so wird eine Kappe von 10 bis 12 Maschen Breite darüber gestrickt, wie es oben bei der zweiten Ferse-Art gezeigt wurde, faßt dann alle Maschen in der Rundung der Socken auf die Nadeln, strickt einmal herum, und macht Löcher, um ein Band durchziehen zu können. Diese Löcher werden ganz einfach gemacht, indem man blos ein oder zweimal die Nadel mit dem Faden umschlingt und abnimmt, eine oder zwei Maschen strickt, dann wieder den Faden umschlingt und abnimmt, u. s. w. Dann wird

ein- oder zweimal darüber gestrickt, und zuletzt auf oben gezeigte Art die Maschen gegen das Auftrennen gesichert, indem man immer die einzige Masche über die nächstfolgende überzieht. Dies nennt man zuschlingen oder überketten. Sollen die Kindersocken die Form von Halbstiefeln erhalten, so wird von dem andern Ende angefangen, wobei man wie bei der Ferse verfährt. Auch braucht man nicht nothwendig von der Spitze anzufangen, man kann es eben so gut vom hintern Theil anfangen, wobei man da, wo die Rundung angeht, einzige Maschen aufschlägt.

Vom Stricken der Handschuhe

Diese werden wie ein Strumpf angefangen, so weit, als es die Dicke des Armes erheischt, und anfänglich ein kleines Rändchen zum Verhüten des Zusammenrollens gestrickt. Auch kann man vier oder fünfmal herum nach dem Anfange rechts stricken, dann einmal herum Löcher, d. h. den Faden umschlagen und abnehmen, dann wieder eben so vielmal rechts, worauf man dann die Maschen des Anfangs mit einer Nadel wieder aufnimmt, dieselben von hinten herauf an die Nadel legt, die man eben abstricken will, und nun immer eine Masche von

der vorderen, und eine Masche von der hintern zusammen abstrickt, wodurch man ein gezacktes, doppeltes Rändchen erhält, welches auch manchmal bei Strümpfen angewendet wird, obwohl es viel Garn und Zeit wegnimmt. Nach diesem wird zwei oder drei Finger breit gestrickt, hierauf die Maschen so vertheilt, daß zur linken Hand die zwei Nadeln vor der Nath, zum rechten Handschuh aber die beiden Nadeln nach der Nath einige Maschen mehr haben, als die andern, dann nimmt man am Ende der zweiten Nadel von der Nath eine Masche zu, strickt einmal darüber, bildet alsdann aus den beiden Maschen ihrer vier, strickt abermals darüber und fährt auf diese Art fort zuzunehmen, jedoch immer an denselben Maschen, so daß zum erstenmal zwei Maschen zwischen den zugenommenen gestrickt werden, dann vier, sodann sechs, u. s. w., bis diese Erweiterung, welche die Maus genannt wird, hinlänglich weit zum Daumen ist. Dann werden dieselben auf zwei Nadeln vertheilt, die übrigen läßt man einstweilen zurück, und strickt den Daumen, wozu man indessen sieben bis dreizehn Maschen, oder verhältniß-

mäßig der Feine des Garns, mehr aufschlägt, welches man blos durch Schleifen, welche man mit dem Faden um die Nadel schlingt, zu Wege bringt. Nach und nach werden aber diese Maschen wieder abgenommen, nachdem einigemal darüber gestrickt worden, so daß man die erste Masche abhebt und über die folgende zieht, die beiden letzten aber zusammen strickt, worauf man jedesmal wieder einmal herum darüber strickt, ehe wieder abgenommen wird. Dadurch wird ein kleines, oben spitz zugehendes Zwickelchen gebildet, worauf man den Daumen ununterbrochen fort strickt, bis er lang genug ist, und ihn dann wie einen Strumpf zuspitzt. Dann nimmt man wieder die andern Nadeln, hebt die Maschen des Daumenzwickelchens auf, und bildet aus diesen, so wie bei'm Daumen durch Abnehmen ein spitzes Zwickelchen auf beiden Seiten. Wenn das Stück so lang ist, daß es bis zum Anfang des kleinen Fingers reicht, werden die Maschen zu den Fingern so vertheilt, daß die meisten auf den Zeigefinger kommen, weil der große und vierte Finger durch die vom Zwikkelchen auf beiden Seiten übrig bleibenden

Maschen das enthalten können, was denselben zur Weite fehlt, dahingegen bei dem Zeigefinger, der so dick als der große ist, nur ein Zwickel vorkommt. Manche fangen bei dem Zeigefinger an, es ist aber besser bei dem kleinen anzufangen, wobei man, wie bei'm Daumen, Maschen zu einem Zwickelchen aufnimmt, doch hier etwas weniger. Ist der kleine Finger fertig, so wird zwei- bis dreimal herum gestrickt, wobei jedoch die Maschen des Zwickelchens, wie natürlich, aufgehoben und auf beiden Seiten abgenommen werden, worauf zu dem folgenden Finger geschritten, und ebenfalls auf der andern Seite ein anderes Zwickelchen angefangen wird, und dies so fort bis der Handschuh fertig ist.

Vom Stricken der Kinderjäckchen.

Diese können oben oder unten angefangen werden, doch geschieht es am besten von unten. Zuerst wird ein Stück von ohngefähr drei viertel Elle breit, und eine achtel Elle lang gestrickt, welches unten und auf beiden Seiten einen gemusterten Rand bekommt. Alles Uebrige kann man nach Gutdünken entweder ganz rechts, oder nach einem Muster stricken,

doch muß letzteres ein anderes, als am Rande sein. Dann wird eine Reihe Löcher zum Banddurchziehen gemacht, welche Löcher auf folgende Art gemacht werden, weil die gewöhnlichen zu klein sein würden: Zwei Maschen werden nämlich zusammen gestrickt, der Faden zweimal um die Nadel geschlungen, dann eine Masche ab- und über die folgende Masche gezogen. Bei'm nächsten darüber stricken hat man nun so viele Maschen weniger, als es Löcher gegeben hat, weil der Faden, obgleich zweimal umschlungen, doch nur als eine Masche abgestrickt werden kann; bei dem zweiten Herumstricken wird aber bei dieser Masche wieder aufgenommen, wodurch das fehlende ersetzt, und das Loch groß genug ist. Auch kann man die Löcher um die Socken eben so stricken.

Sind die Löcher fertig, so wird noch einigemal herum gestrickt, dann werden die Maschen nach folgendem Verhältniß vertheilt: Wenn die Maschen nämlich angenommen 160 wären, so kommt auf jedes Hintertheil 30, auf jeden Aermel 20, und 60 zum Vordertheil. Hierauf strickt man die Vorder- und Hintertheile, jedes einzeln und ungefähr zwei Fin-

ger breit, worauf sie wieder zusammen genommen werden; doch werden zwischen jedem Hinter- und Vordertheile etwa 30 Maschen aufgenommen, welche wie der Zwickel bei Handschuhen, durch Abnehmen auf beiden Seiten nach und nach bis auf 8 vermindert werden.

So oft man an dem Zwickel abnimmt, wird zu gleicher Zeit jedesmal auch an dem Hintertheile und an beiden Seiten des Vordertheils abgenommen. Ist auf diese Art wieder ohngefährt 2 Finger breit gestrickt worden, so wird nicht mehr abgenommen, aber ein Rändchen gemacht, und eine Reihe Zuglöcher, worauf die Maschen fest geschlungen werden. Nun werden die Aermel angefangen, wozu nichts weiter erforderlich ist, als die Maschen des schon fertigen Armlochs ringsum aufzuheben, und an den unten gelassenen 20 Maschen einigemal von beiden Seiten abzunehmen, dann fortzustricken, bis der Aermel die gehörige Länge von etwa einer viertel Elle hat, der dann ebenfalls unten mit einem Rändchen und einer Reihe Löcher versehen wird.

Häufig werden diese Jäckchen mit Patentmaschen gestrickt, wodurch sie wärmer und elastischer, aber auch dicker werden. Das Patent-

muster strickt sich bei einem offnen Stück leichter, als bei einem runden, doch ist es in beiden Fällen einfach, und besteht blos darin, daß man den Faden um die Nadel schlingt, und zugleich eine Masche von oben herein absticht, als wolle man eine linke Masche stricken, dann wird eine rechte gestrickt, dann wieder umgeschlagen und abgestochen u. s. w. Auf der linken Seite wird jene zuvor abgestrickte Masche ganz wie auf der vorigen Seite mit Umschlingung des Fadens abgestochen, die andere vorher abgestochene aber zugleich mit dem Faden recht abgestrickt, wodurch ein streifiges Muster entsteht, weil die auf der einen Seite rechts gestrickte Masche auf der andern Seite eine linke wird.

Bei'm Stricken im Kreise herum, muß man allemal bei'm zweitenmal herum die Masche mit dem Faden links abstricken, die rechte aber abheben. Kamisöle für Erwachsene können auf dieselbe Art gemacht werden; doch werden diese auch häufig theilweise verfertigt, und dann die einzelnen Stücke an einander gestrickt oder genäht.

Vom Stricken der Kinderhäubchen (Mützen).

Diese werden oben in der Mitte des Kopfes angefangen, und dazu vier Maschen aufgeschlagen, dann nach und nach durch zunehmen erweitert, wobei man mit Löchern auf viele Arten einen Stern bildet, wovon wir mehrere hier angeben wollen. Der gewöhnliche Stern wird auf folgende Weise gemacht: umgeschlagen und eine Masche gestrickt bis er herum ist, dann einmal herum darüber, dann wieder umgeschlagen und eine Masche, und noch einmal darüber. Bei den hierdurch entstandenen Löchern, welche man im Kreise hat, bleibt es, worauf jetzt zwei Maschen nach dem Umschlagen gestrickt werden, darauf nach abermaligem darüber stricken, drei, dann vier u. s. w., bis nach Befinden der Weite des Kopfs oder Feinheit des Garns 12 bis 17 Maschen dazwischen sind. Nun strickt man nach dem Umschlagen eine Masche, schlägt wieder um, und strickt dann alle Maschen bis zum nächsten Loche, die beiden letzten ausgenommen, welche zusammen genommen werden, so daß, wenn vorher 13 Maschen zwischen

2 Löchern waren, nun noch 11 zwischen dem zweiten Loche und dem Abnehmen sind. Es wird nochmals darüber gestrickt, umgeschlagen und 3 Maschen gestrickt, dann umgeschlagen, 10 Maschen gestrickt und 2 zusammen genommen; das folgendemal umgeschlagen, 5 Maschen gestrickt, umgeschlagen, 9 Maschen gemacht und abgenommen u. s. w., so daß die Maschen zwischen beiden Löchern sich jedesmal um 2 vermehren, zwischen dem zweiten Loche und Abnehmen aber um eine vermindern, bis zuletzt die beiden letzten zusammen genommen, und der einfache achtblättrige Stern fertig ist.

Eben so wird der doppelte Stern gemacht, nur daß man schon, sobald 7 bis 9 Maschen sich zwischen den Löchern befinden, wie oben umgeschlagen, eine Masche strickt, umschlägt, dann alle Maschen bis zum folgenden Loche strickt, von denen die 2 letzten wieder abgenommen werden. Wenn alle Maschen zwischen den Löchern abgenommen, fängt das Zumachen wieder an, also wieder umgeschlagen, eine Masche, umgeschlagen, dann alle Maschen gestrickt, das nächste Loch aber mit der folgenden abgenommenen Masche wieder zusammen

genommen, worauf es dann wie gewöhnlich fortgeht, bis der Stern zu ist. Will man bei diesem doppelten Stern Mühe und Zeit anwenden, so kann man den ersten kleinen gemustert stricken, etwa eine verdrehte und eine linke Masche, den zweiten großen aber wieder ganz mit rechten Maschen, und den Zwischenraum der 8 Blätter des Sterns wieder mit einem Muster ausfüllen, entweder mit dem, womit man das ganze Häubchen stricken will, oder mit einem andern. In dem letzten Falle wird, wenn der Stern fertig ist, einmal herum Löcher, oder einigemal links, oder ein Einfassungsmuster gestrickt, um die beiden Muster gehörig zu unterscheiden.

Ist der Stern fertig, so strickt man rund herum ein beliebiges Muster, und zwar doppelt so vielmal als der Hauptstern Maschen in der Breite hatte, mithin bei einer 12 maschigen Breite, 24 mal herum, doch eher mehr als weniger. Sodann läßt man noch einige Maschen mehr als der Zwischenraum zweier Sternblätter auf einer besondern Nadel, die man nicht mehr abstrickt, oder reiht sie auch, damit die Nadel nicht hindert, auf einen Fa-

den und strickt alles Uebrige nicht mehr im Kreise herum, sondern wie eine Ferse, etwa 36 mal, wenn das im Kreise gestrickte 24 mal betrug, nimmt dann, wie nach beendigter Ferse, die Seitenmaschen, so wie die hinten gelassenen auf, und strickt dann wieder im Kreise herum, irgend ein Muster, welches sich zum Rande paßt, wobei jedoch an den Enden, alle zwei- oder dreimal herum, eine Masche aufgenommen werden muß. Hat man nun den Rand in gehöriger Breite, etwa Finger-, Daumen- oder zwei Fingerbreit gestrickt, so werden Löcher gemacht, um ein Bändchen durchziehen zu können, strickt dann noch einigemal rechts, und überkettet zuletzt die Maschen.

Eine sich recht schön ausnehmende dritte Art von Stern, macht man auf nachstehende Weise. Der Anfang ist ganz wie der vorige; sobald aber erst zwei Maschen zwischen jedem Loche sich befinden, wird das nächstemal, nachdem man darüber gestrickt hat, umgeschlagen, und zwei zusammen gestrickt. Dann wird, wenn abermals darüber gestrickt worden, wieder umgeschlagen, eine Masche gestrickt und umgeschlagen, und da nun noch drei Maschen

bis zum folgenden Loche sind, so wird erst erst eine gestrickt, und die nächstfolgenden zwei zusammen genommen. Das nächstemal werden zwei Maschen zwischen dem zweiten Loche und dem Abnehmen gestrickt, dann drei Maschen und so fort, so groß der Stern werden soll, was von 16 bis 30 Löchern sein kann, verhältnißmäßig des Garns und der Kopfgröße. Will man den Stern schließen, so nimmt man nach dem zweiten Loche ab, so daß die erste Masche aufgehoben und über die folgende gezogen wird, worauf bis zu den zwei letzten Maschen gestrickt wird, die man zusammen nimmt. Es wird dann das nächstemal wie gewöhnlich darüber gestrickt, umgeschlagen, eine Masche gestrickt, umgeschlagen, zwei Maschen gestrickt, umgeschlagen und abgenommen. Das Abnehmen am Ende bleibt natürlich immer dasselbe, wie nach dem dritten Loche. Die Maschen zwischen dem zweiten und dritten Loche, vermehren sich folglich jedesmal um zwei, so wie die zwischen den abgenommenen sich um zwei vermindern, bis sie zuletzt ganz zusammen stoßen, und der Stern beendigt ist.

Ein ganz vorzüglich hübscher ist folgender

vierte Stern, welcher zugleich mit einem Muster verbunden ist, dergestalt daß das ganze Häubchen ununterbrochen fortgestrickt werden kann, bis solches fertig ist. Der Anfang ist dem vorigen völlig gleich, und sobald man erst sechs Maschen auf jeder Nadel hat, wird, wie bei dem dritten, für die nächsten dreimal herum verfahren, dann aber wird bei dem darüber stricken in der Masche zwischen beiden Löchern zugenommen und die beiden letzten vor dem nächsten Loche abermals abgenommen, und so jedesmal bei'm darüber stricken über die gemachten Löcher, bis die Mütze fast so weit ist, als sie werden soll. Hat man auf diese Art 26 oder nach Befinden 30 Löcher gemacht, so fängt das Muster folgendermaßen an: Nachdem wie gewöhnlich umgeschlagen worden, werden wieder zwei Maschen gestrickt, eine abgehoben und über die folgende gezogen, wieder zwei Maschen gestrickt, umgeschlagen und dann bis zu den letzten zwei Maschen vor der nächsten Löcherreihe fortgestrickt, die wie immer zusammen genommen werden. Diese Maschenzahl muß entweder 17 oder 21 betragen, je nachdem man mit 26 oder 30 Löchern das

Muster angefangen hat. Ganz wie gewöhnlich wird bei'm darüber stricken verfahren, d. h. man nimmt in der Masche zwischen beiden ersten Löchern zu, und die beiden letzten im Sternblatt wieder ab. Das nächstemal wird wieder umgeschlagen, eine Masche gestrickt, umgeschlagen, fünf Maschen gestrickt, eine abgehoben, über die folgende gezogen, zwei Maschen gestrickt und umgeschlagen. Dasselbe ist es immer bei dem darüber stricken. Das folgendemal ist es wieder, wie bei'm Anfang des Musters, so daß nach den beiden durch eine Masche getrennten Löchern zwei Maschen gestrickt werden, dann abgenommen, zwei Maschen, umgeschlagen, zwei Maschen, abgenommen, zwei Maschen, wieder umgeschlagen und so ununterbrochen fort.

Dieses angegebene Muster ist einfach und hübsch, es besteht aus abwechselnden Streifen von Löchern und etwas erhabenen rechten Maschen, mit einem abgenommenen Streifen, welche schräg von der Rechten zur Linken laufen, während die Löcherreihen des Sterns Schneckenwendungen von der Linken zur Rechten bilden.

Man kann auch, bei einem gewöhnlichen Sterne, das Häubchen ganz rund bis zum Rande fortstricken. Der Rand aber, und eine oder zwei Reihen Löcher auf beiden Seiten des Rands, zum Band durchziehen, sind unerläßlich.

So wie der Stern zu einem Kinderhäubchen, wird auch der Stern zu einem Geldbeutel gestrickt, doch wird dieser zuweilen nur aus 7 Blättern statt 8 gemacht, damit er spitzer zulaufe, in welchem Falle man gleich mit 7 Maschen im Kreise anfängt.

Bei der Perlenstrickerei wird entweder blos das Muster von Perlen gestrickt, indeß der Grund aus Baumwolle oder Seide besteht, oder besteht der Grund ebenfalls aus Perlen. Im ersten Falle hat man nur die Perlen des Musters auf den Faden zu ziehen, mit dem man strickt, im letztern aber auch die Grundperlen zugleich, und man hat alsdann weiter nichts zu thun, als ununterbrochen Perlen fortzustricken. Jeden Falls aber muß man schlechterdings bei'm Aufziehen der Perlen von der linken Seite des Musters zur Rechten gehen, bei'm Stricken selbst aber von der Rechten zur Linken. Man thut bei schwierigen

Mustern wohl, nur ein- oder höchstens zweimal herum Perlen einzufädlen. Die Perlen werden mit verdrehten Maschen gestrickt, weil sie bei rechten sich leicht hinterschieben und bei'm nächsten Herumstricken muß die Masche über einer Perle, auch wenn sie keine Perle diesesmal enthält, noch einmal verdreht gestrickt werden.

Vom Stricken nach Mustern oder dem löcherigen Stricken.

Die Strickmuster sind so mannigfaltig als abwechselnd, so manche gehn zur Vergessenheit über, als deren neue auferstehen, und wir enthalten uns um so mehr deren hier anzuführen, als es einestheils ohnehin zwecklos wäre, anderntheils aber die Muster selbst leicht anzuschaffen, noch leichter durch Leihen zu bekommen, und dann leicht auf Musterbogen zu copiren sind; auch wird eine nur einigermaßen geübte Strickerin jedes Muster besser nachbilden, als sie es durch eine Beschreibung erlernen kann. Wir beschränken uns deßhalb hier blos auf's Allgemeine, in so weit solches nicht schon durch das Vorhergehende abgehandelt worden ist.

Zu Rändern eignen sich vorzüglich diejenigen Muster, welche entweder gar nicht oder doch nicht zu löcherig sind.

Ehe und bevor man ein Muster zu stricken beginnt, zähle man die Maschen, welche dazu gehören, um eine Abtheilung desselben stricken, und die Maschen des Strumpfs, wenn es in einem Rande ist, hiernach eintheilen, und je nachdem sie nicht ganz ausreichen, oder ihrer zu viel sind, einige zuvor zu- oder abnehmen zu können. Bei sehr löcherigen Mustern, welche sich ihrer Natur nach stark weiten, ist es überhaupt gut, etwas abzunehmen. Das Abgenommene wird, sobald der Rand fertig ist, eben so wieder aufgenommen. Bildet das Muster aber Schlangenkettchen, Flechten oder andere Formen, welche sich zusammen ziehen, so verfahre man umgekehrt und nehme Anfangs zu und dann wieder ab.

Um nun die Beschreibungen der Muster zu erleichtern und unnöthige Wiederholungen zu vermeiden, werden wir die Maschen, welche zu einer Abtheilung des Musters gehören, die Breite jedesmal nennen, so vielmal herum aber, als zu einer Abtheilung nöthig sind, die

Höhe derselben. Wir wollen deßhalb jedesmal nur eine Abtheilung beschreiben. Es kommt öfters bei Mustern viel darauf an, ob das Abnehmen durch Ueberziehen einer abgehobenen Masche oder auch durch Zusammenstricken zweier geschieht, wir werden ersteres Abnehmen, letzteres Zusammenstricken oder Zusammennehmen nennen.

Nro. 1. Fünfzehn Maschen breit, 8mal herum hoch. Das erstemal werden 4 linke Maschen gestrickt, 2 zusammen genommen, 1 platten, den Faden übergeschlagen, 1 platten, übergeschlagen, 1 platten, übergeworfen, 7 linke, 2 zusammen genommen, 1 rechts übergeschlagen und 1 rechts. Das zweitemal herum wird jede rechte Masche, rechte und linke, links abgestrickt. Das drittemal 5 linke, 2 zusammen genommen, 1 rechts übergeschlagen, 3 rechts übergeschlagen, 1 rechts übergeworfen und 5 linke, 2 zusammen genommen, 1 rechts und übergeschlagen. Das vierte-, sechste- und achtemal wird jederzeit wie bei'm zweitenmal verfahren. Das fünftemal 2 linke, 2 zusammen genommen, 1 rechte übergeschlagen, 5 rechte übergeschlagen, 1 rechte übergeworfen, 3 linke, 2 zusammen genommen, 1 rechts übergeschlagen, 5 rechts. Das siebentemal 1

linke, 2 zusammen genommen, 1 rechts übergeschlagen, 7 rechts übergeschlagen, 1 rechts übergeworfen und 1 links. So wird fortgefahren wie bei'm ersten, doch so, daß immer im halben Dessein die rechten und linken Maschen versetzt sind.

Nro. 2. 10 Maschen breit, 8mal herum hoch. 1 linke übergeworfen, 2 rechte übergeschlagen, 1 rechte übergeschlagen, 2 rechts, 2 zusammen genommen, 1 links, 1mal herum, rechts um den linken wieder links. Das drittemal wie das erste, so fort bis 8mal hoch, dann versetzt, an der Stelle der linken eine rechte, und wieder wie das erste.

Nro. 3. 29 Stich breit und 29 hoch. Erstens den Faden umgeschlagen, 1 Masche gedreht, 3 linke, 1 gedreht, so fort bis die 29 Maschen gestrickt sind. Das zweitemal wieder eben so, nur das die übergeschlagene Masche glatt gestrickt wird. Das drittemal wird mit den verdrehten und linken Maschen immer noch eben so fortgestrickt, nur daß die erste übergeschlagene Masche links gestrickt wird, zuvor und darnach wieder übergeschlagen, wo alsdann in dieser Abtheilung in zwei=

nal hoch immer mit einer Masche verdreht und links abgewechselt wird, so wird es 7 mal hoch gestrickt, bei'm achtenmal wird in jedem linken Streifen, eine Masche zusammen genommen, damit 2 linke bleiben, 5 mal darüber gestrickt, und wieder 2 zusammen genommen das 1 bleibt, 3 mal darüber, und diese linken mit denen verdrehten Maschen abgenommen, wird 4 mal darüber und jene 2 zusammen genommen, und so fort bis sie alle zusammen sind, was dann einen Fächer bildet, und die andere Abtheilung durch immer 2 mal hoch einer linken und verdrehten Masche ausgefüllt wird.

Nro. 4. 12 Maschen breit, 24 mal herum hoch. Das erstemal umgeschlagen, abgenommen, 7 Maschen links, 2 Maschen rechts, zusammen genommen, umgeschlagen, 1 rechte Masche u. s. w. Das zweitemal dieselben 7 Maschen, die das vorigemal links waren, wieder links, die andern 5 Maschen alle rechts. Das drittemal wie das erste, das vierte wie das zweite. Das fünfte werden von den 7 linken Maschen nur 5 links gestrickt, die Löcher aber auf jeder Seite um eine Masche hin-

ausgerückt, so daß sich 3 rechte Maschen zwischen derselben befinden; das siebente wie das fünfte. Bei dem neuntenmal werden nur 3 linke Maschen gestrickt und die Löcher mit dem Abnehmen wieder um 1 Masche hinausgerückt, so daß sich jetzt 5 rechte Maschen zwischen derselben befinden. Das eilfte wieder wie das neunte. Bei dem dreizehnten geht es wieder von vorn, doch wird das Muster versetzt, und zwar so, daß die beiden Löcher mit den 5 rechten Maschen die 7 linken des erstenmals bilden, die mittlere der 3 linken aber die einzelne rechte; übrigens geht es ganz wie von 1 bis 12. Bei dem zweiten, vierten, sechsten u. s. w. wird allemal das, was vorher links war, wieder links, das Uebrige alles rechts gestrickt.

Nro. 5. 7 Maschen breit, 12 mal herum hoch oder vielmehr eigentlich 24. Das erstemal umgeschlagen, 5 Maschen rechts, 2 zusammen, das zweite, viertemal u. s. w. darüber gestrickt, das drittemal eine Masche umgeschlagen, 4 Maschen, 2 zusammen, das fünftemal 2 Maschen, umgeschlagen, 3 Maschen 2 zusammen genommen. So geht es fort, daß

vor dem Umschlagen der Maschen mehr, nachher aber weniger werden, bis endlich bei'm eilftenmal herum vorher 5 Maschen sind und das Zusammennehmen gleich nach dem Umschlagen folgt; bei'm dreizehntenmal wird versetzt, so daß nach der das vorigemal zusammen genommenen Masche noch 2 gestrickt werden und hierauf umgeschlagen und abgenommen, bei'm fünfzehntenmal wird umgeschlagen, eine gestrickt, abgenommen, bei'm siebenzehntenmal 2 nach dem Umschlagen gestrickt und dann abgenommen bis bei'm drei und zwanzigstenmal 5 Maschen zwischen dem Loch und dem Abnehmen sich befinden, das nächste Umschlagen aber gleich auf das Abnehmen folgt, worauf es dann bei'm fünf und zwanzigstenmal wieder von vorn an geht und zwar so, daß nachdem man die Maschen des letzten Lochs und noch eine abgestrickt, wieder 2 zusammen genommen werden, dann umgeschlagen und 5 rechts.

Nro. 6. 18 Maschen breit, 13mal herum hoch. Das erstemal 9 Maschen links, 9 Maschen rechts, das zweite-, dritte- und viertemal eben so, wie denn überhaupt die 9 linken Maschen immer links bleiben, ohne weiteres

Muster. Bei den 9 rechten aber wird am fünftenmal zwischen jeder Masche umgeschlagen, so daß 8 Löcher entstehen, die beiden folgendenmale, also das sechste und siebente, werden alle diese Maschen, die nun statt 9, 18 geworden sind, rechts gestrickt, dann 2mal herum ganz links, und nun bei den nächsten 4mal herum, die vorher rechts gewesenen Maschen wieder rechts, nur daß auf beiden Seiten derselben jedesmal abgenommen wird, und zwar am Anfang überschlagen und am Ende zusammen genommen, wodurch es dann wieder in's Gleiche ist.

- Nro. 7. 5 Maschen breit, 4mal herum hoch. Das erstemal umgeschlagen, abgenommen, 3 Maschen rechts; das zweitemal rechts darüber gestrickt, das drittemal 1 Masche, umgeschlagen, abgenommen, 2 zusammen genommen, umgeschlagen. Das viertemal wie das zweitemal, das fünftemal wie das erstemal. Doch muß die Löcherreihe, die gleich bei'm erstenmal angefangen wurde, fortwährend von der rechten nach der linken Seite hinlaufen, so daß die beiden Löchermaschen,

nebst der einzelnen zwischen denselben diesmal die 3 rechten Maschen bilden.

Nro. 8. dient zur Einfassung, 9 Maschen breit, 11mal herum hoch. Das erste- und zweitemal ganz links. Das drittemal 2 Maschen nur abgehoben, ohne sie zu stricken, 7 Maschen rechts. Das viertemal dieselben Maschen wieder abgehoben, was überhaupt 7mal herum immer geschieht; dann 2 Maschen, umgeschlagen, abgenommen, dasselbe wiederholt und 1 Masche. Das fünfte-, siebente- und neuntemal diese 7 Maschen rechts. Das sechstemal 1 Masche umgeschlagen, abgenommen, dasselbe noch 2mal wiederholt. Das achtemal wie das vierte. Hierauf wieder 2mal herum alles links.

Noch werde ich einige ganz leichte Muster erwähnen, die als Ausfüllung zu brauchen sind. Das erste, unter dem Namen à jour bekannt, ist vorzüglich bei solchen Stickereien anzuwenden, die nicht im Kreise herumgehen und namentlich bei dem Schlitz langer Geldbeutel, weil es unter allen Mustern sich in Seide am schönsten ausnimmt. Es besteht blos aus Umschlagen, Abnehmen und einer

Masche rechts, was dann auf der linken Seite wiederholt wird, so daß der zuvor umgeschlagene Faden die rechte Masche wird. Dies ist das Einzige bei dem auf beiden Seiten gleich gestrickt wird; bei allen andern wird das, was auf der einen Seite rechts war, auf der andern links und umgekehrt.

Ein zweites Ausfüllungsmuster wird bei dem erstenmal herum 2 Maschen gestrickt und umgeschlagen u. s. w., ohne abzunehmen, bei'm zweitenmal aber wird der Faden mit der vorhergehenden Masche zusammen gestrickt, dann derselbe Faden wieder aufgegriffen, die nächstfolgende Masche gestrickt und der Faden darüber gezogen. Bei'm drittenmal wird wieder umgeschlagen und 2 Maschen, nur muß das Umschlagen nicht über das vorige, sondern zwischen den beiden vorher rechten Maschen kommen.

Ein drittes ist noch einfacher. Man schlägt um, strickt 2 zusammen und dann noch eine Masche rechts, strickt dann einmal rechts darüber und verfährt dann wieder wie das erstemal, doch so, daß allemal die Lochmasche mit

der vorhergehenden rechten zusammen gestrickt wird.

Unsern Leserinnen sei empfohlen, sich von allen den oben erwähnten Mustern eine Musterkarte anzulegen, da es nicht nöthig ist, Zeichnungen beizufügen. Sie werden auf diese Art sich am besten überzeugen, wie jedes einzelne aussieht, und wozu es anwendbar ist. Diese Musterkarte werden sie aber wohl thun, im Kreise herum, wie einen Kinderstrumpf anzufangen, weil manche Muster, z. B. die mit verdrehten Maschen, sich nicht gut auf der linken Seite stricken. Dann würde es für solche Strickerinnen, die noch wenig Uebung haben, zu beschwerlich sein, das ganze Muster umzukehren, da natürlich alles, was auf der rechten Seite rechts ist, auf der linken Seite links wird, das aber, was auf der einen Seite der Anfang des Musters ist, auf der andern das Ende bildet.

Außer dem, was schon beschrieben worden, pflegt man auch wohl noch Kinderröckchen oder Unterröckchen für Erwachsene entweder in Patent, oder auch doppelt zu stricken. Diese Röcke werden blattweise, mit zwei langen, am-

Ende mit einem Knopf versehenen Nadeln gestrickt, und die einzelnen Theile entweder zusammen genäht, oder, was gewöhnlicher ist, zusammen gestrickt, indem man eine Masche des einen, und eine des andern Blatts zusammen auffaßt, abstrickt, und wenn man ihrer zwei auf der Nadel hat, die eine überzieht. Das doppelte Stricken, welches hierbei oft vorkommt, geschieht auf dieselbe Art wie das Patentstricken, und zwar eine Masche von oben herunter abgestochen und eine rechts gestrickt; nur wird dabei der Faden nicht um die Nadel, sondern vorgeschlagen, woselbst er auch liegen bleibt, und hinter und über demselben die Masche abgestochen. Die linke Seite, welche wie die rechte aussieht, wird eben so gemacht.

Vom Häckeln.

Dieses hat sehr viel Aehnlichkeit mit dem Stricken, weshalb wir dessen hier beiläufig erwähnen. Dasselbe wird jedoch nicht mit Stricknadeln, sondern mit einer gewöhnlichen Tambourirnadel gemacht, und zwar mit cordonnirter Seide, weil alles andere Material nicht fest genug gedreht ist. Die beste Art de

Anfangs ist folgende: Man nimmt ein Stück fingerbreites leinenes Band, etwas länger als die Weite dessen, was man häckeln will, näht an demselben eine Reihe Festonierstiche, und zwar soviel an, als man Maschen zur gehörigen Weite braucht, wobei es ein wenig auf die Stärke des Fadens ankommt; meistens etwa 180 Stiche auf einen gewöhnlichen Geldbeutel. Diese Festonierstiche werden natürlich mit einer Nähnadel gemacht, und dienen blos um einen Anfang zu haben, woran man die Arbeit fassen kann, denn sie werden, sobald man fertig ist, zusammt dem Bande abgeschnitten. In den ersten dieser Stiche sticht man mit der Tambourirnadel, zieht eine Schleife von dem Faden durch, mit dem man arbeiten will, sticht dann in den zweiten Stich, holt dann wieder eine Schleife hervor, schlingt den Faden um das Häckchen an der Nadel, und zieht ihn durch die beiden Schleifen, wodurch er nun selbst wieder eine Schleife bildet, welche man auf der Nadel behält, sie in den folgenden Stich hineinsteckt, eine Schleife durchholt, den Faden nochmals um die Nadel schlingt und durch beide Schlei-

sen zieht u. s. w. Hierdurch entsteht ein Kettchen, welches sich leicht auftrennt, und das man, wenn man zu arbeiten aufhört, dadurch gegen das Auftrennen bewahrt, daß man die Schleife entweder mit einer Nadel befestigt, oder auch den Zwirnsknaul durchzieht. Ist der Faden zu Ende und fängt man einen neuen an, so wird über das letzte Ende gehäckelt, indem man dasselbe vor den Faden hält, mit dem gearbeitet wird, die Schleife aber wieder vor das Ende herauszieht und ihn auf diese Art mit derselben bedeckt. Auf dieselbe Art verfährt man auch oft, wo mit mehreren Farben gehäckelt wird, doch ist solches nicht immer anzurathen, weil die Fäden gern durchschimmern. Wo also nichts darauf ankommt, ist es räthlicher, die Fäden auf der linken Seite herum laufen zu lassen, und sie nur von Zeit zu Zeit mit einzuhäckeln, damit sie nicht gar zu lang werden. Häckelt man mit mehr als einem Faden, so ist auch ein Brettchen durchaus nöthig anzuwenden, etwa ein bis zwei Finger breit, welches gerade in die Weite paßt, da es beinahe unmöglich ist, das zusammen ziehen zu verhüten. Dabei wird die

Arbeit umgewendet, daß die rechte Seite nach innen an das Brettchen zu liegen kommt; faßt alsdann das Brettchen mit der linken Hand von unten, mit dem Faden über den Zeigefinger, und häckelt dann an der linken Seite des Brettchens fort.

Bei'm Häckeln nach Mustern, wie sie auch sein mögen, vergesse man nicht, daß die Schleife, welche eben gemacht worden, sich erst bei der folgenden an das Kettchen schließt, weßhalb man, wenn ein Stich von einer Farbe auf dem vorliegenden Muster unmittelbar über einen andern kommen soll, diesen Stich an der Arbeit schon an dem vorhergehenden machen muß, so wie man auch natürlich nicht da, wo die Farbe auf dem Muster aufhört, sondern schon einen Stich früher mit derselben schließen muß, und wenn z. B. sechs Stiche mit einer Farbe gemacht worden sind, erst fünf fertige sieht, weil der sechste noch auf der Nadel ist.

Bei'm Häckeln geschieht das Abnehmen durch Ueberhüpfung eines Stiches; das Zunehmen entweder dadurch, daß man durch einen und denselben Stich eine Schleife zieht,

oder daß man, ehe man die Nadel in den nächstfolgenden Stich bringt, erst den Faden durch die Schleife zieht, die sich auf dem Haken befindet, wodurch sich natürlich bei'm folgendenmal herum an dieser Stelle ein Stich mehr befindet, als früher. Bei'm löcherigen Häkeln wird auf dieselbe Art verfahren, dabei viermal den Faden durch die Schleife gezogen, und erst dann einen ordentlichen Stich in die vierte Schleife gemacht. Bei'm nächstenmal herum wird eben so verfahren, man sticht in den mittelsten Stich der kleinen Bogen, die auf diese Art entstanden sind, wodurch eine Art von Netz entsteht, welches aber weder hübsch noch dauerhaft ist. Es nimmt sich, besonders bei Schattirungen oder abwechselnden Streifen, besser aus, wenn man 4 Maschen frei häckelt (so wird das bloße durchziehen des Fadens durch die Schleife genannt) und dann wieder 4 auf die gewöhnliche Art, und dieses, wenn man wieder herum kommt, schräg laufen läßt, indem man es entweder um eine Masche weiter hinter- oder eine weiter vorrückt. Es bilden sich auf diese Art spitzige Schlangenlinien, die sich bei abwechselnden

Silber- oder Goldfaden, mit farbiger Seide oder bei Schattirungen recht nett ausnehmen, und schnell gemacht sind.

Des Häckelns kann man sich zu allerlei bedienen, und zwar zu Geld- und Strickbeuteln, Brieftaschen, Uhrbändern u. s. w., doch ist es unbequem, anders als im Kreise herum zu häckeln, weil nur auf der rechten Seite und nur von der rechten nach der linken zu gehäckelt werden kann. Will man daher ein Stück fertigen, das nicht im Kreise zu machen ist, wie z. B. die Klappe an einer Brieftasche u. dgl., so muß man, wenn es einmal herum fertig ist, den Faden abschneiden, und wieder von vorn anfangen. Bei Uhrbändern fängt man deshalb nicht unten oder oben an, sondern die ganze Länge des Bandes, und häckelt es doppelt, wobei man hierauf, sobald es fertig ist, die offenen Seiten zusammen häckelt, indem man durch eine Schlinge von der einen Seite und eine von der andern zugleich sticht.

Vom Ausbessern der Strümpfe.

Dieses geschieht gewöhnlich durch Stopfen; das gewöhnliche Stopfen hat nichts Schwieri-

ges; indem dabei weiter nichts zu thun ist, als erst Fäden der Länge zu ziehen, und dann Querfäden durch diese vorgezogen Längenfaden abwechselnd zu ziehen, den einen über, den andern unter der Nadel, doch muß man hierbei, wenn man es gut machen will, sorgfältig darauf sehen, daß man die Faden nicht zusammen ziehe, daß man kein zu dickes Garn dazu nehme, und daß die Fäden recht gerade laufen, wo' möglich in dieselben Reihen, die sich auseinander gefügt haben, so daß der Faden aus der untern Masche oben zwischen zwei Maschen hinläuft, und aus einer obern Masche unten zwischen zweien.

Das Bestopfen an Stellen welche dem Zerreißen am meisten ausgesetzt sind, beugt manchem künftigen Loche vor. Dies geschieht, indem man den Krümmungen folgt, die der Faden bei'm Stricken bildet, und erst unten durch zwei Maschen sticht, dann in die obere dazwischen liegende hinein, und in der danebén liegenden hinaus, dann wieder in der unten dazwischen liegenden, aus der der vorige untere Stich herauskam, hinein, und in der nächsten hinaus u. s. w. An Stellen, wo

man das Gestopfte nicht gewahr werden soll, macht man es auch so, daß man erst die Querfäden zieht, dann jeden einzelnen Querfaden mit einem Stich von oben nach unten umnäht, wobei der Faden, mit welchem genäht wird in einer Reihe links, in der andern rechts, von der Nadel liegen bleibt.

Außer dem ordinairen Stopfen und dem Uebernähen gehört zum Strumpfausbessern auch das Aufheben losgerissener oder aufgetrennter Maschen, das Einsetzen von Stücken, besonders bei der Ferse und Sohle und das Durchstopfen oder Füttern der Fersen.

Das Aufheben aufgetrennter Maschen, welches bei feinen gewebten und bei seidenen Strümpfen häufig angewendet wird, geschieht entweder durch die Tambourirnadel, oder mit zwei Stricknadeln. Man faßt nämlich die Masche mit der einen Nadel auf, legt sodann mit der andern den nächstfolgenden Faden auch auf jene Nadel, sticht hierauf mit der zweiten Nadel von oben in die Masche, und zieht dieselbe über jenen Faden, der nun die Masche bildet, worauf mit dem folgenden Faden ebenso verfahren wird. Es wird bei'm Stricken ebenso verfahren, wenn eine Masche tief hinunter gefallen ist.

Bei'm Einsetzen von Stücken, wird zuerst das Stück so groß geschnitten, als man es braucht, und zwar jedesmal auf beiden Seiten einen guten Strohhalm breiter, damit man es umschlagen kann, das untere und obere Ende aber darf nicht geschnitten sein, es wird heraus getrennt, wobei nichts zu thun ist, als den Faden immer eine halbe Masche nach der andern in die Weite herauszuziehen, so daß das einzusetzende Stück oben und unten Maschen hat, so wie die Stelle des Strumpfes, in welche das Stück kommen soll. Hierauf sticht man durch zwei Maschen des Stücks mit einem Faden, der dem des auszubessernden Strumpfes gleich ist, dann durch zwei Maschen des Strumpfs, hierauf wieder durch die Masche des Stücks, wo der Faden herauskam hinein, und in die nächste heraus, dann wieder bei dem Strumpfe eben so u. s. w. Eben so wird an dem obern Ende verfahren, an den beiden Seiten aber wie folgt: Hier wird sowohl von dem Strumpfe, als von dem Einsatzstück einen guten Strohhalm breit eingeschlagen und dann beide zusammen genäht, daß die beiden Reihen des Strumpfes und des

Stücks sich wie Maschen an einander schließen, was dadurch geschieht, daß man immer in derselben Reihe fortnäht, jetzt an dem Stück zwei Querfäden auffaßt, dann an dem Strumpf, dann wieder an derselben Stelle, wo der Faden am Stück herauskam, wieder hinein, und zwei Fäden weiter hinaus, dann wieder am Strumpfe auf dieselbe Art u. s. w.

Auch kann man Fersen und Sohlen in die zerrissenen Strümpfe stricken. Soll dieses geschehen, so muß man an der untersten Stelle, wo es aufhört dünne zu sein, die Maschen, so weit als nöthig lostrennen, sie mit einer Stricknadel auffassen und das Stück, was man hineinstrickt, gleich dadurch an den Seiten feststricken, daß man die erste und letzte Masche mit einer am Strumpf aufgefaßten zusammenstrickt, oder man schlägt auch auf beiden Seiten 2 bis 3 Maschen mehr auf, als zum Stück erforderlich sind, schlägt diese wenn es fertig ist, hernach um, und nähet es, wie bei'm Einsetzen gezeigt, fest. Obgleich die letztere Art weniger sichtbar auf der rechten Seite ist, so verursacht sie doch auf der linken eine etwas dickere Wulst.

Das Ausfüttern der Fersen geschieht auf zweifache Art. Die erste ist, daß man Stücke gestricktes Zeug hinein setzt, oder daß man Fäden durchzieht. Bei Ersterem wendet man den Strumpf links, paßt die beiden Seitenzwickel genau auf einander, legt dann ein doppeltes Stück gestricktes Zeug über die Ferse und schneidet es nach derselben, wobei es oben ein wenig ausgeschnitten wird, um die Rundung zu bekommen, dann wird es geheftet oder mit einigen Nadeln festgesteckt, wobei man den Strumpf, wie bei'm Stopfen über die linke Hand zieht, und näht hierauf das Stück mit Kreuzstichen auf dem Strumpfe fest. Die Stiche werden gemacht, indem man etwa einen Strohhalm breit vom Rande des Stücks einen kleinen Stich auf die Nadel faßt, dann in schräger Richtung von der linken nach der rechten Hand zu ebenfalls einen kleinen Vorderstich in den Strumpf dicht am Rande des Stücks, dann wieder schräg von der linken nach der rechten Hand zu einen Stich ins Stück u. s. f., bis man ganz herum ist; dann wird der obere Ausschnitt an der Ferse noch eben so zusammen genäht und sodann das

Ganze mit 5 oder 6 Reihen von Heft- oder großen Vorderstichen befestigt, wobei man jedoch nur sehr wenig auf die Nadel nehmen darf.

Die zweite Art, die Fersen zu füttern geschieht auf folgende Weise: Wenn der Strumpf links und über die linke Hand gezogen ist, werden mit weichem Garn der Länge nach Fäden durchgezogen, so weit die Ferse dem Zerreißen am meisten unterworfen ist. Dabei wird über etwa drei der Querfäden weggestochen, und der vierte auf die Nadel gefaßt. Bei der zweiten Reihe werden nicht dieselben Querfäden wieder aufgefaßt, wie das erstemal, sondern man wechselt ab, wie bei'm Stopfstich.

Manche nehmen schon bei'm Stricken der Ferse Rücksicht auf diese Verstärkerung, indem sie einen feinen Faden an dem Garne mitstrikken; doch entspricht dies seinem Zwecke nur dann, wenn es schon vor der Ferse längs der Nath geschieht, so weit der Strumpf dem Zerreißen ausgesetzt ist, was aber mehr Zeit als das Ausfüttern kostet.

Vom Stopfen und Ausbessern der Wäsche und anderem Zeuge.

Auf das was bei Gelegenheit des Strümpfer ausbesserns im Allgemeinen hiervon gesagt worden, wird sich hier bezogen, und dieses übergangen, weil dabei nichts zu thun ist, als die Längefäden sowohl, wie die Querfäden gleich und gerade zu ziehen, und die Fäden abwechselnd gehörig auf und unter die Nadel zu nehmen. Wenn das Gestopfte an einer Stelle ist, wo es viel zu sehen kommt, oder wo man gar keinen Riß gewahr werden sollte, so heftet man ein Stück etwas steifes Papier unter die Stelle und nimmt sich wohl in Acht, die Fäden dabei nicht zu verziehen. Dann nimmt man 'einen Faden von gleicher Qualität mit den Fäden des Zeugs, und zieht auch die Länge- oder Querfäden, wie man es am bequemsten findet, wobei man, wie bei jedem Stopfen, noch mehr Stiche auf beiden Seiten des Risses hinaus macht, aber immer nur einen Faden weiter geht, und dabei die Stiche bald näher, bald ferner von dem

Risse hinausführt, wodurch die Fäden noch unmerklicher sich in einander verlieren und die Stelle, wenn es mit Aufmerksamkeit gemacht ist, wozu Geduld und gutes Gesicht erfordert wird, sich höchstens wie eine etwas schlecht gewebte Stelle ausnimmt. Jeder durchgezogene Faden muß aber ein einzelner sein, und dürfen nicht, wie bei'm gewöhnlichen Stopfen, die Querfäden von einer Reihe zur andern gehn; doch braucht man nicht immer einen neuen Faden zu nehmen, man läßt auf der Linken nur eine Schleife, welche nach Beendigung abgeschnitten wird.

Ist der Riß aber weniger zu sehen, oder will man Zeit sparen, so wird das Stopfen aus freier Hand gemacht, und wohl 2 bis 3 Fäden bei jedem Stich genommen, so wie bei jeder Reihe von Stichen, doch muß das Stopfen immer bei'm gröbern, so wie bei'm feinern Stopfen, auf der linken Seite geschehen. Es darf auch auch kein Knopf oder Knoten dabei in den Faden gemacht werden; das Ende der Fäden so wie die Fasern des Risses oder Lochs werden nach beendigter Arbeit abgeschnitten.

Bei gröberm Zeug, und wo das Ganze

noch gut und dauerhaft ist, oder wo ein einzelnes Stück entweder heraus gebrannt, oder auf sonstige Art verletzt ist, wird ein Stück des nämlichen Zeuges, entweder mit Stopfstich oder mit einer Nath eingesetzt. Im ersten Fall heftet man das einzusetzende, genau zu dem andern Zeuge passende Stück, auf der linken Seite unter das Loch. Dann stopft man rings um den Rand des Loches das untergelegte Stück mit dem obern Zeug zusammen, und zwar in einzelnen Reihen, welche in ganz gerader Linie laufen müssen; wenn dieses geschehen, schneidet man die etwaigen Fasern des Lochs, und das Ueberflüssige des untergehefteten Stückes ab. Man kann zwar dieses Stopfen auch auf der rechten Seite machen, wenn man fürchtet von der linken Seite aus den Rand des Loches nicht zu treffen, der immer genau mit dem Stiche gefaßt werden muß, doch ist es besser, es auf der linken Seite zu machen. Bei'm zweiten Fall aber, nämlich mit der Nath, schneidet man an der beschädigten Stelle dieselbe so weit aus, als das Zeug dünn ist, und um das Loch viereckig zu ma:

chen, wo möglich in fadengerader Richtung. Der Rand wird dann ein ganz wenig umgeschlagen, an den Ecken halb so viel als der Umschlag beträgt, ein schräger Einschnitt gemacht, sodann ein Stück Zeug geschnitten, das rings herum um so viel größer als das Loch ist, als der Umschlag eines Saumes beträgt, worauf alle vier Seiten des Loches mit Seitenstichen an das Zeug genäht werden, welches nachher umgeschlagen, und eine Kappnath gebildet wird, so fein als sie das Zeug zuläßt.

Hat man ein Loch 'zu stopfen, welches nicht gerissen, sondern geschnitten ist, so braucht man, wenn keine Fasern dadurch entstanden sind, es nicht auf gewöhnliche Art zu stopfen. In diesem Fall sticht man an dem einen Ende des Schnitts einen Messerrücken breit oder auch mehr von dem Rande des Schnitts in das Zeug, sodann in den Schnitt hinein, und auf der andern Seite ein Stück vom Rande heraus, dann auf gleiche Weise zurück, und sucht immer so nahe als möglich an dem vorigen Stiche wieder heraus zu kommen. Am Ende des Risses werden immer noch mehrere Stiche fortgemacht, so wie man am Anfange desselben schon mehrere vorgemacht haben muß. Desselben

Stiches bedient man sich, wenn man zwei Stücke Zeug aneinander fügen will, welche man durch Umschlagen nicht verkleinern will, so wie auch dann, wenn der Schlitz an einem Kleide zu weit aufgerissen ist, oder bei Rissen in Handschuhen, wenn durch das gewöhnliche überwendliche zusammennähen der Handschuh zu eng werden würde. In diesem Fall mache man die Nath nur ein wenig locker, weil sich das Leder noch weiter auseinandergiebt, ohne zu zerreißen.

Am schwierigsten ist das Stopfen in Spitzen und in Zeugen, worauf Mustern sind, weil man hierzu nicht allein viele Zeit braucht, sondern auch alle Kreuz- und Querfäden ziehen und das Muster genau beobachten muß. Doch Spitzen ausgenommen, bei denen allemal das Muster beobachtet werden muß, wird dieses nur bei Sachen von Werth, feinem Damasttischzeug u. dgl. oder an solchen Stellen angewendet, wo ein sichtbar ausgebessertes Loch zu auffallend wäre.

Weil bei'm Stopfen des Tischzeugs alles auf die Form des Musters ankommt, läßt sich hierbei wenig erwähnen. Hauptsache dabei ist,

zuerst auf der linken Seite die Längenfäden zu ziehen, sodann die Querfäden, beide so genau es sich thun läßt, und das Muster nachzubilden sucht.

Die Gaze ist am leichtesten zu stopfen: zuerst kann man die Querfäden ziehen, hierauf die etwas stärkern Längenfäden, worauf an jedem Längenfaden, welcher hinauf gezogen worden, wieder hinunter genäht, und sowohl der Längenfaden als Querfaden umschlungen wird, wobei der zweite Faden unter dem Querfaden wegläuft, über welchen der erste hinging, und über den, unter dem sich der erste befindet, und zugleich den ersten mit einer Schlangenlinie umgiebt.

Wenn bei'm Stopfen der Spitzen das Loch nicht groß, oder nur ein Faden gerissen ist, so hat man weiter nichts zu thun, als diesen wieder zu ersetzen, indem man vom Rande der Spitze, oder von einer Blume aus, alle Querfäden umnäht, und zwar die ganze Reihe hinunter, und nicht blos an der Stelle des zerrissenen Fadens, entweder bis an den Rand, oder bis an eine Stelle, wo man den Faden, mit welchem genäht wird, an einen

stärkern befestigen kann. Ist aber das Loch größer, so muß man vor allen Dingen sehen, an welchem schrägen Faden der Riß endigt, damit es Haltbarkeit bekomme. Dann führt man entweder von einem Rande, oder wenn das Loch zwischen zwei Blumen ist, von einer Blume zur andern, Querfäden in derselben schrägen Richtung, wie die Fäden der Spitze laufen; und zwar so viele als deren im Loche fehlen, worauf man sodann den ersten ganzen Faden wieder umnäht, auf den man stößt, und andere schräge Fäden in entgegenstehende Linie zieht, auf dieselbe Art wie die ersten. Dann wird diesen Fäden gefolgt, indem man sie zwischen jedem Viereck und an der Stelle umschlingt, wo sich ihrer zwei durchkreuzen; man sehe aber wohl darauf, daß der Faden lang genug ist, um eine ganze Reihe hinunter zu reihen, weil er in der Mitte nicht gut zu befestigen ist. Auch kann man die Spitzen mit dem gewöhnlichen Spitzenstich stopfen.

Sind die Häckchen oder Picots am vordern Rande der Spitze beschädigt, so ist es vorzüglicher, fertig geklöppelte daran zu nähen, fehlen indeß nur einige Picots, müssen

sie daran genäht werden, und zwar dergestalt, daß man an dem dicken Faden des Randes, der vor allen Dingen zu ersetzen wenn er auch zerrissen ist, eine kleine Schleife, ohngefähr noch einmal so groß, als die andern Picots näht. Man sticht nun dreimal durch die Schleife, dreht sie bei'm drittenmal ein wenig, umschlingt sie mit einem vierten Stich, wobei man sie mit dem linken Finger faßt, und zieht den Faden fest an.

Siebentes Kapitel.

Vom Teppichnähen.

Diese so sehr allgemein gewordene, und oft so schöne Arbeit zu Stande zu bringen, ist, was den Stich anbelangt, unbestritten, die leichteste weibliche Arbeit und wird in der Regel mit einem höchst einfachen Stiche genäht. Ausnahmen hiervon sind selten und ohne vor-

theilhafte Wirkung; doch soll hiervon weiter unten das Nöthige abgehandelt werden.

Der gewöhnliche Kreuz- oder Tapisseriestich, dient auch zum Wäsche zeichnen, entweder ganz auf gleiche Weise, oder so, daß er auf beiden Seiten rechts zu sein scheint.

Um den Kreuzstich zu machen, hält man das Zeug in der linken Hand zwischen dem Daumen und dem Zeigefinger, sticht von unten herauf, und läßt einen kleinen Faden auf der linken Seite hängen, welcher, zur Befestigung, mit den folgenden Stichen übernähet wird. Hierauf zählt man zwei Fäden seitwärts und zwei aufwärts, sticht da hinein, zwei Faden unter- oder seitwärts wieder heraus, und dann über's Kreuz. Dies ist der Kreuzstich zur Tapisserie; bei'm Wäschezeichnen bringt man den ersten Stich da wieder heraus, wo der Faden zum erstenmal sich befand, sticht sodann in dasselbe Loch wieder hinein, wie das erstemal, zwei Fäden seitwärts wieder heraus, und bei dem Stiche über's Kreuz wird ebenfalls da, wo der Faden diesmal war, wieder heraus gestochen. Bei'm

Teppichnähen, wie bei'm Nähen der Wäsche wird immer mit der Nadel da wieder heraus gestochen, wo das Muster weiter geht. Bei der Tapisserie wird ohne Umstände hingestochen, wo es nöthig ist, weil es ganz einerlei ist, wie die Fäden auf der linken Seite liegen, während man bei'm Zeichnen der Wäsche, wenn der Kreuzstich fertig ist und der Faden wo anders sein sollte, durch einen oder mehrere Stiche dahin sticht, wo der Faden nöthig ist.

Wo blos gerade Stiche zu machen sind, thut man wohl, nur die erste Reihe zu machen, das Kreuz aber hinter her, so daß man bei'm ersten Stiche zwei Fäden auf- und zwei Fäden seitwärts von der linken zur rechten Hand gezählt hinein, zwei Fäden unterwärts hinaus sticht, bei den folgenden Stichen braucht man aber allemal nur zwei Fäden von da seitwärts zu zählen, wo man das vorigemal hinein gestochen, und so fort, bis die Reihe hinunter ist, worauf man dann zurück ganz ebenso, nur kreuzweis über jeden Stich näht.

Die andern bei dieser Arbeit gewöhnlichen Stiche sind der Perlstich oder petit-point ge-

nannt. Dieser wird rechts nur über einen Faden genäht, links aber, über zweie. Dies darf nicht versäumt werden, weil es sonst ungleiche und unhaltbare Arbeit giebt. Dieser Stich kann zu jedem Muster gebraucht werden; er ist sogar gut genäht, schöner als der Kreuzstich, doch ist es durchaus nöthig, das Zeug dazu einzuspannen, und nach Beendigung der Arbeit eine Appretur zu geben, weil sich sonst das Zeug schräg zieht.

Dessen ungeachtet ist dieser Stich aus dem Grund, weil er sich schräg zieht, bei Mustern, die ausgefüllt werden nicht immer zu empfehlen, dahingegen, wo die Teppicharbeit auf anderm Zeuge gemacht wird, uud da wo die Fäden des Haartuchs, worauf man genäht, nach vollbrachter Arbeit, wieder heraus gezogen werden, ist dieser Stich dem Kreuzstich vorzuziehen, weil er nicht nur schöner ist, sondern auch weniger Arbeit macht. Er wird auch häufig auf seidenes Beuteltuch genäht, welches in Streifen von jeder Breite und Farbe zu haben ist, und das gar nicht ausgefüllt zu werden braucht.

Alle folgende unter Nro. 1 bis 12 be-

zeichneten Stiche, können zu Mustern nicht so leicht gebraucht werden, während sie sich zu Schattirungen oder Farben recht gut ausnehmen:

Nro. 1 wird über 4, 6 oder 8 Fäden gemacht, wobei man erst den mittleren schrägen Stich ganz wie bei'm Kreuzstich, 4 oder 6 Fäden auf- und eben so viel seitwärts hineinsticht, hinaus aber nur einen Faden seitwärts von da, wo der erste Faden heraus kam. Bei'm zweiten sticht man einen Faden unterwärts vom ersten, und einen Faden seitwärts vom zweiten wieder heraus, bis diese eine Hälfte des Vierecks ausgefüllt ist, worauf man zur zweiten schreitet, und eben so verfährt, so daß das Ganze aus lauter Vierecken besteht.

Nro. 2 bildet blos gerade Streifen. Man zählt, nachdem von unten durchgestochen worden, 3 Fäden auf- und eben so viel seitwärts, sticht hinein und einen Faden seitwärts vom ersten Stiche wieder hinaus, worauf man dann weiter nichts zu thun hat, als von beiden Seiten, sowohl bei'm Hinein- als Hinausstechen, um einen Faden weiter zu gehen.

Bei der zweiten Reihe wird eben so verfahren, nur daß man die Stiche in entgegengesetzter Richtung führt.

Nro. 3 ist fast so, wie Nro. 1, doch die Stiche in gerader Richtung, nämlich: zuerst in gerader Richtung über 7 Fäden weggestochen, dann über 5, wobei man auf jeder Seite um einen Faden hereinrückt, dann über 3 und endlich über 1, worauf die andere Hälfte ganz auf dieselbe Art gemacht wird, und man, nachdem der Stich über einen Faden genäht worden, gleich daneben wieder einen über 3 Fäden macht, so daß die Spitzen des einen Vierecks zugleich auch die Spitze des nächstfolgenden bilden.

Nro. 4 muß mit 2 Farben gemacht werden, und besteht ebenfalls aus Vierecken von 4 Fäden, von denen eins um das andere so gemacht wird, wie die von Nro. 2., die dazwischen befindlichen aber so, daß vom äußern Rande aus in die Mitte desselben gestochen wird, und so von allen äußern Fäden immer wieder in die Mitte hinein, so daß das ganze Viereck, ungeachtet es nur einen Raum von 4 Fäden Breite, und 4 Fäden Länge bedeckt,

aus 16 Stichen besteht, die alle nach der Mitte zu laufen. Es wird am besten gearbeitet, wenn man erst die 4 Eckstiche macht, dann die 8 Stiche auf beiden Seiten derselben und zuletzt die 4 kleinen zwischen jenen.

Nro. 5. besteht ebenfalls aus Vierecken von 2 Fäden und wird mit Perlstich gemacht, so daß jedes Viereck aus 4 Stichen besteht. Doch müssen diese 4 Stiche ebenfalls nach der Mitte zu laufen, so daß nur die beiden einander schräg gegenüber stehenden dieselbe Richtung haben, die beiden geraden aber eine entgegengesetzte. Die Farben der Vierecke müssen auch abwechseln.

Nro. 6. bildet auch Vierecke, welche ganz so wie die von Nro. 4 genäht werden, nämlich alle Stiche nach der Mitte zu, doch laufen die 4 Eckstiche nicht in schräger Richtung, sondern in gerader, und jeder über 4 Fäden, 2 über 4 Längenfäden, und 2 über 4 Querfäden. Bei diesem Muster werden alle Vierecke von gleicher Farbe und mit einem und demselben Stiche gemacht, und da sie sich ein wenig auseinander ziehen, so füllt man mit einer andern recht abstechenden Farbe die zwischen den-

selben gebildeten Vertiefungen aus, so daß es scheint, als wäre dazwischen gesteppt worden, und zwar allemal mit 2 Stichen an jeder Seite des Vierecks.

Nro. 7. besteht blos aus Streifen, die ganz wie der gewöhnliche Kreuzstich gemacht werden, nur daß man bei'm Nähen von einer Seite zur andern 4 Fäden aufwärts und 2 seitwärts hinein, und 4 unterwärts wieder hinaus sticht, und bei'm Zurücknähen über's Kreuz auf dieselbe Art. Wenn diese Streifen fertig sind, wird zwischen denselben entweder mit derselben Farbe oder mit einer andern Steppstiche gemacht, jeder Stich über 2 Fäden.

Nro. 8. besteht aus lauter in einander laufenden Formen, welche kleinen Tannenzapfen gleichen, und kann mit einer oder auch mehreren Farben gemacht werden. Jede einzelne Form umfaßt 6 Fäden in der Breite und 8 in der Länge. Man macht zunächst in der Mitte am obern Ende der Form in gerader Richtung einen Längenstich über 3 Querfäden, dann vom obern Ende des Stichs einen Faden seitwärts und einen unterwärts, bis einen Faden unterhalb des ersten Stichs, hierauf noch

zwei ähnliche Stiche, wobei es immer am obern und äußern Ende um einen Faden seitwärts und einen Faden unterwärts geht, in der Mitte aber in gerader Richtung immer einen Faden unterwärts. Wenn diese 4 Stiche gemacht sind, werden noch 2 diesen letzten ganz gleich genäht, so daß es auf beiden Seiten bei dem Stiche um einen Faden in gerader Richtung hinuntergeht. Dann schreitet man zur andern Hälfte über, so daß die ganze Form aus 11 Stichen besteht. Die Spitze jeder Form kommt allemal an derselben Stelle hinein, wo die letzten Stiche der beiden gleich darüber stehenden Formen in einander laufen.

Nro. 9. bildet Flammen oder Zacken, die in immer gleicher, schräger Richtung fortlaufen. Bei'm ersten Zacken wird der erste Stich über 2 Fäden aufwärts und 2 seitwärts wie bei'm gewöhnlichen Kreuzstich gemacht, doch kommt die Nadel nicht 2 Fäden seitwärts vom ersten Stiche wieder heraus, sondern nur einen, worauf man dann immer so fort seitwärts einen Faden weiter geht, ohngefähr wie bei Nro. 2. Dies wird jedoch nur 6 Stiche so fortgeführt, worauf man dann bei'm 7ten

nicht mehr seitwärts, sondern unterwärts näht, auch wieder in gerader Richtung 6 Stiche hinunter, oder vielmehr nur 5, weil der letzte von den 6 seitweits laufenden Stichen zugleich der erste von den unterwärts laufenden ist. Dann geht es wieder seitwärts, dann wieder unterwärts u. s. w. Wenn dieser Streifen fertig ist, welchen man mit etwas dicker Wolle nähen muß, macht man, mit einem höchstens halb so dicken Faden, eine Reihe Perlstiche daneben, ebenfalls 6 Stiche seitwärts, 6 Stiche unterwärts, worauf wieder ein dicker Streifen über 2 Fäden kommt, so wie der erste war.

Nro. 10. bildet ebenfalls Zacken, welche aber in gerader Richtung fortlaufen. Der erste Stich wird über 4 Fäden aufwärts in gerader Richtung geführt, dann 1 Faden seitwärts und 2 unterwärts wieder heraus, so daß der Faden gerade an der Mitte des zweiten Stichs neben demselben wieder herauskommt, dann wieder 4 Fäden aufwärts hinein, 1 Faden seitwärts und 2 unterwärts wieder heraus, u. s. w., bis man 7 Stiche hat, worauf man das Zeug umkehrt und den Zacken mit ähnlichen Stichen wieder hinunterführt, wozu nur

6 Stiche erforderlich sind, weil der in der Spitze zugleich für beide gilt.

Nro. 11. ist eins der leichtesten und einfachsten. Man sticht 6 Fäden in gerader Richtung vorwärts hinein, und eben so viel in gerader Richtung vorwärts hinaus, so daß der Faden sich jetzt 12 Fäden von da entfernt findet, wo er bei Anfang des Stiches war, dies geht die ganze Reihe hinunter, so lang das Stück Zeug ist, das man damit ausfüllen will, worauf man dann eine 2te, 3te Reihe u. s. w. ganz auf gleiche Weise neben die erste näht, bis man ihrer 6 hat, jede nur um einen Faden von der andern getrennt. Bei der 7ten Reihe wird die Nadel unter die 6 Fäden fortgeführt, die das vorigemal auf der rechten Seite bedeckt waren, die unbedeckten aber diesmal bedeckt, und dies wieder 6mal, worauf wieder abgewechselt wird. Hierauf übernäht man die unbedeckt gebliebenen Vierecke mit einer andern Farbe, doch nicht der Länge nach, sondern der Quere, übrigens aber auf ganz gleiche Weise.

Nro. 12. besteht aus Vierecken, jedes von 4 Schattirungen, die einen Raum von

16 Fäden der Länge und 16 Fäden der Breite bedecken. Der erste Stich wird über 16 Fäden in gerader Richtung geführt, der zweite 1 Faden weiter, aber auf beiden Seiten um 1 Faden eingerückt, so daß er nur über 14 geht, der dritte über 12, der vierte über 10. u. s. w. bis endlich der letzte über 2, dann wird ein ganz gleicher, wenn das bisher Genähte von der hellsten Schattirung war, von der dunkelsten gemacht, und mit dieser nun wieder bei jedem Stiche ein Faden von beiden Seiten zugegeben, bis er wieder über 16 Fäden läuft. Die nun noch übrigen Dreiecke auf beiden Seiten werden mit einer mittlern Schattirung auf gleiche Weise ausgefüllt.

Die Zahl der Abwechslungen in dieser Art ist noch vielfach, doch wird das Obige hinreichen, um in den Stand zu setzen, entweder selbst neue Formen zu erfinden, oder Neuvorkommendes nachzuahmen.

Achtes Kapitel.

Vom Filetmachen.

Die gewöhnlichen Instrumente bei'm Filetmachen, bestehen blos aus dem Filetstöckchen, das sich nach der Größe der Löcher richtet, die man machen will, und deßhalb dicker oder dünner ist. Bei großem Filet bedient man sich auch manchmal eines Lineals oder Bretchens, die gewöhnliche Länge des Stäbchens ist eine viertel Elle. Es muß aber von glattem Holz oder Elfenbein sein, die Filetnadel, welche auf jedem Ende mit einem offenen Ohr versehen sein muß, daß sich nach Belieben auseinander giebt und wieder zusammen zieht, um die Fäden festzuhalten oder durchzulassen.

Das Material zum Filet besteht aus Baumwolle, Wolle, Zwirn oder Seide, es mag nun bestehen aus was es will, so muß es fest und gleich sein. Man nimmt nun eine Nadel wovon sich die Größe nach der Feinheit des Filets richtet, der gemacht werden soll, mit Baumwolle oder was es sonst ist, versehen,

so nimmt man einen starken Faden, bei größerem Filet auch wohl ein schmales Band, knüpft dasselbe mit einem Knopf zusammen, und steckt es auf das Nadelkissen fest. An die Schleife die der Faden oder das Band bildet, bindet man das Ende des um die Filetnadel geschlungenen Fadens, hierauf nimmt man die Filetnadel mit dem Zeigefinger und Daumen der rechten Hand, hält das Stäbchen mit der linken, umschlingt dasselbe mit dem großen Finger der linken Hand, mit dem Faden, so daß er hinter dem großen Finger und Stäbchen wieder hervor kommt, faßt ihn unter den Daumen der linken Hand, alsdann umschlingt man den vierten Finger der linken Hand, fährt von unten mit der Filetnadel durch die zuvor um das Stäbchen und den großen Finger gebildete Schleife, und durch die Schleife des Bandes, doch vor dem Faden, den man noch unter dem Danmen der linken Hand festhält. Jetzt zieht man die Filetnadel mit dem Faden an, hält aber dabei die zweite um den vierten Finger gewundene Schleife fest, bis sich durch das anhaltende Ziehen ein Knoten dicht am Filetstock gebildet, wo man diesen

alsdann mit dem Zeigefinger der linken Hand festhält und die Schleife an dem vierten Finger nach und nach losläßt, ihn dabei ganz festzieht und dann zur andern Masche schreitet. Ist nun das Stück, das man machen will, zu breit, als daß sämmtliche Maschen auf das Stöckchen gingen, so werden sie herunter geschoben und man läßt blos die letzte darauf; wenn die Reihe fertig ist, schiebt man sie ebenfalls, doch sämmtlich herunter, und sticht wieder bei der zweit n Reihe in die Maschen der ersten.

Ist das Stück Filet, das man gemacht hat, zu lang geworden, um es bequem zu halten, so wickelt man das Fertige über ein Brettchen, oder man bindet es zusammen und steckt selbiges an's Kissen; denn da man bei'm Anziehen des Knotens so ziemlich stark ziehen muß, so würde es Löcher im Filet geben, wenn man ihn selbst an's Kissen stecken wollte. Die erste Reihe Maschen können, wenn man will, abgeschnitten werden, die Knötchen, die in der Mitte der Maschen stehen bleiben, zupft man heraus, auf gleiche Weise wird verfahren, wenn ein Stück aufgetrennt werden soll, man braucht nur die Maschen nahe an der vorigen

herum abzuschneiden, der Filetstock wird durch jede obere Masche gesteckt und etwas angezogen, so lößt sich der Knoten von selbst auf. Es ist zwar nicht nöthig den Anfang abzuschneiden, man braucht nur den Faden oder das Band, woran angefangen war, abzuschneiden und herauszuziehen, so lösen sich die daran gebildeten Schleifen von selbst auf; die erste Maschenreihe ist immer etwas größer, als die folgenden, werden ihnen aber wieder völlig gleich, wenn man auch am andern Ende fortstrickt. Das Abnehmen geschieht auf folgende Weise: Man steckt die Nadel durch 2 Maschen zugleich, auch dessen bedient man sich, um schöne Muster zu Stande zu bringen, indem man erst einmal herum mit einem dickern Strickstock strickt, dann wieder einmal herum, immer 4, 5 bis 6 Maschen zusammennimmt und diese alsdann, wo der gewöhnliche Filet wieder eintreten soll, wieder zunimmt. Das Zunehmen geschieht natürlich dadurch, daß man zwei, auch mehrmal nach einander, so oft man nun zunehmen will, in dieselbe Masche sticht. Die zugenommene Masche ist aber allemal viel kleiner als die gewöhnlichen, sie nimmt sich

bei einem egalen Muster schlecht aus und man sieht es für einen Fehler an; man muß sie deßhalb an Stellen, wo das Zunehmen nöthig ist, durch ein Muster verbessern, was am leichtesten dadurch geschieht, daß man diesmal wo man Zunehmen will, mit einem größern Stabe strickt, weil man es dabei nicht gewahr wird, auch strickt sich dann das folgendemal herum leichter; hat man deßhalb mit einem dünnen Filetstock zugenommen, so kann man nachher die Nadel nicht gut durch die engen Maschen bringen.

In feinem Filet bei den kleinen Puffen bedient man sich auch des Zunehmens, die bei den Filethäubchen gewöhnlich sind, bei denen man weiter nichts zu thun hat, als in gewisser Entfernung von einander, so weit man nun die Puffen von einander haben will, an zwei neben einander liegenden Maschen soviel zunimmt, als zur Weite der Puffe nöthig ist. Gewöhnlich rechnet man so viele Maschen darauf, als die Maschen zwischen jeglicher Puffe betragen, alsdann strickt man wie gewöhnlich fort, so lang man eine Puffe haben will, und nimmt hierauf die überflüssigen Maschen

wieder ab. Die eigentliche Form und das Steife der Puffe, erhält sie erst bei der Wäsche, diese Häubchen sind aber langweilig zu stricken, und kosten mehr Zeit als ein anderes Muster, weil dabei keine Abwechslung ist, und man meistentheils die doppelte Anzahl Maschen zu stricken hat, die eigentlich zu der Weite nöthig wäre.

Man bediente sich des Filets auch zu Hauben, Halskrausen, Haarlocken, Geld- und Strickbeutel u. s. w. Die Hauben werden allemal in der Mitte des Kopfs angefangen und wenigstens mit einem Drittheil der Maschen, die man zu der ganzen Weite braucht. Gewöhnlich strickt man das erstemal herum mit etwas großen Maschen und dann einen Streifen feinern Filets gleich daran. Sobald das gearbeitete Stück ohngefähr fingerbreit ist, nimmt man das zweite Drittheil der Maschen, und nach einem abermaligen fingerbreiten Stück alle noch fehlenden, und strickt nun fort in der Rundung nach einem beliebigen Muster, das man auch gleich vom Anfang so machen kann. Ist das Häubchen

groß genug, so werden die Backen, und vorn in der Mitte des Kopfs eine kleine Spitze gestrickt, aber nicht zu groß, besonders diese letzte, die auch allenfalls ganz wegbleiben kann Dann macht man die ganze Weite des Häubchens einmal herum mit einem dicken Stabe oder Brettchen, um ein Band durch die Maschen ziehen zu können. Es ist wohl kaum nöthig, zu erwähnen, daß, wenn man etwa an andern Stellen der Häubchen Band durchziehen wollte, ebenfalls eine Reihe großer Löcher an der Stelle gemacht sein muß. Bei der zum äußern Zuge gemachten Reihe muß man zugleich sehr viel zunehmen, damit die Spitze kraus gemacht werde. Wenn das Muster derselben mit dem des Häubchens gleich ist, müssen dennoch aus jeder Masche wenigstens 3 werden, auch wohl noch mehr. Mehrentheils macht man jedoch die Spitze besonders und näht sie nachher an.

Das Carreaufilet besteht vorerst aus zwei Reihen gewöhnlichem, alsdann schlingt man, bevor man die Masche macht, den Faden einmal um den Stock, die zweite Masche ist eine gewöhnliche, die dritte wieder wie die erste,

und so abwechselnd fort. Begreiflicherweise besteht diesesmal herum aus einer langen und einer kurzen Masche. Nun folgen wieder einmal herum kleine gewöhnliche Maschen, bei'm nächstenmal wird wieder gewechselt u. s. w. Ein sehr leichtes Muster ist folgendes: Man strickt zweimal herum mit feinem Filet, einmal herum mit gröberm Garn und zwar auf einem viel gröbern Stock, wobei man viermal in ein und dieselbe Masche sticht, dann 3 Maschen überspringt, und in die vierte wieder viermal sticht. Ein zweites ebenfalls leichtes Muster wird öfters am Rande der Spitzen bei den Filethauben gemacht: nachdem man ein Stück feines Filet verfertigt, strickt man mit einem gröbern Stocke einmal herum, wozu man auch gröberes Garn nehmen kann, wodurch das Muster gehoben wird, dann einmal herum, etwas feiner oder auch mit demselben Stocke, wobei bei jeder Masche, die man strickt 2, auch 3 Maschen vom vorigenmal zusammen genommen werden. Bei'm drittenmal herum auch mit dem größern Stock bei jeder Masche, so so viel zu, als bei'm vorigenmal abgenommen.

In Ermanglung eines gröbern Stocks zu den größern Maschen kann man sie vergrößern, wenn man vor dem Stricken der Masche den Faden ein: oder zweimal um den Stock schlingt, was freilich sehr zeitraubend ist.

Das runde Filet unterscheidet sich vom gewöhnlichen dadurch, daß man mit der Nadel von oben hinunter, aber nicht von unten hinauf in die Masche sticht. Dieses Filet, gut gearbeitet, ist dem Spitzengrunde sehr ähnlich, erfordert indessen mehr Zeit als das gewöhnliche, weil es nicht möglich ist mit einer Bewegung die Nadel durch Schleife und Masche zugleich zu bringen, sondern, wenn sie durch die Schleife hinauf durchgeschoben ist, immer von neuem wieder gefaßt und in die Masche hinunter gesteckt werden muß.

Bei'm Rosenfilet, welches jetzt sehr beliebt und allgemein im Gebrauch ist, strickt man einmal herum gewöhnliches Filet, bei'm zweitenmal herum zieht man die erste Masche durch die nächstfolgende, strickt sie dann wie gewöhnlich ab, die zweite ebenfalls, die dritte wird vor'm Abstricken wieder durch die vierte

gezogen, wieder beide abstrickt, die fünfte abermals durch die sechste gezogen, und so fort bis man herum ist. Das folgendemal herum gewöhnlich gestrickt, dann wieder eine Masche um die andere durch die nächstfolgende gezogen, wobei man indessen abwechseln muß. Um einige Abwechslung hervorzubringen, kann man erst den Faden um den Stock schlingen, hierauf die erste Masche durch die zweite ziehen und beide abstricken; dadurch erhält man abwechselnd große und kleine Maschen.

Neuntes Kapitel.

Von den Betten.

Von den Bett-Federn.

Der Bestandtheil eines Federbettes ist aus einer Unterlage, der Strohsack mit Stroh ausgestopft, oder eine damit angefüllte durchstochene Matraze, von derselben Länge, wie die Bettstelle selbst. Auf diese folgt das gleich lange Unterbett, Pfühl, Kopfkissen und zuletzt das Ober- oder

Deckbett. Zuweilen giebt man auch noch besondere Roßhaarpolster zur Unterlage am obern und untern Ende.

Im Hause hält man in der Regel ein- und zweischläfrige Betten, letztere nun seltener, dann Gast- und Gesinde Betten, so nach Maasgabe deren Bestimmung mehr oder weniger Werth, sowohl in Bezug auf die Füllung als auf die Bedeckung haben. Die Art derselben bleibt demnach dem Gutdünken überlassen, ob sie nun mit Roßhaaren, Federn oder Eiderdaunen gefüllt werden.

Die zu guten Betten genommen werdenden Federn sind die Schwanen- und Eiderdaunenfedern; die gewöhnlichen Gänse-, Hühner- und Entenfedern die schlechtesten.

Bei Gänsefedern sind die, so das Thier unten am Bauch hat, welche keine Kiele haben oder die kurzen so an dem Körper sitzen die besten, alle andern unzweckmäßig. Wenn sich darunter welche mit Kielen vorfinden, so müssen die weicheren Theile von diesen abgerissen werden, sollte man auch die schlechteste Sorte, so starke Kiele hat, zu ordinairen Betten benutzen wollen, so lasse man solche

reißen und nie zerhacken, das darauf liegen ist empfindlich. Flaumfedern nehme man zu Kopfkissen und leichten Deckbetten, die andern zu Pfühlen und Unterbetten.

Von der Güte der Bettfedern ist noch folgendes zu bemerken: 1. Man rupfe sie nicht eher aus, als bis sie reif geworden, denn sie enthalten ein Fett wodurch die Motten herbeigelockt werden, auch lassen sie sich nicht gut reißen und können leicht verderben. 2. Müssen die ausgerupften Federn vollkommen an der Luft, oder über einen Ofen getrocknet werden, und 3. sind die Federn von geschlachteten und gemästeten Gänsen jederzeit die schlechtesten, welche man auf keinen Fall unter die andern mischen soll, denn sie sind unrein, wenn auch die Gänse gewaschen werden, so können sie doch während dem Mästen nicht gerupft werden, es sind deßhalb unreife Federn und müssen sehr gut getrocknet werden.

Zur Erhaltung der Betten ist es nöthig, daß man sie in einem luftigen Zimmer aufbewahrt und öfters ausklopft, damit sich keine Motten hinein nisten, man thut deshalb bei'm Einstopfen der Federn etwas Wermuth darun-

ter. Betten, worin Kranke von ansteckenden Krankheiten gestorben sind, soll man entweder ganz vernichten, oder sehr sorgfältig nach angegebener Vorschrift Seite 183 reinigen. Neue Federn haben allezeit einen übeln Geruch der sich leicht vertreiben läßt wenn man sie in einen Sack an die Sonne hängt und öfters ausklopft.

Werden Gastbetten und der Art längere Zeit nicht gebraucht, so lüfte man öfters die Fenster des Zimmers, lege solche auseinander, damit sich keine Motten einschleichen, klopfe sie aus und mische gestoßenen Wermuth unter die Federn, überhaupt nehme man in kein Bett, es sei welches es wolle zu viel noch zu wenig Federn, da man doch immer nachhelfen kann, besonders bei täglich gebrauchten Betten was von Zeit zu Zeit geschehen muß.

Verschiedene Erfahrungen bei Federn.

Die Art, wodurch bei Federn verkaufen vielfältiger Betrug gespielt wird, ist vielfach, und man hat sich sehr vorzusehen. Flaumfedern, als die theuersten, sind manchesmal mit gestoßenem Bleiweis gemischt, sie werden na-

türlich schwerer als unverfälschte, lassen sich jedoch leicht erkennen, weil sie nicht so leicht als letztere sind, und wenn man von beiden auf die Hand legt und nur ein klein wenig darauf bläst, so wird sogleich die gute Flaum wegfliegen, während die andere liegen bleibt. Die gröbere Art des Betruges besteht in Sand der bei Ausfüllung der Säcke unten am Boden ist, man lasse daher seine eigenen Säcke abwiegen, und dann die erkaufenden Federn hineinschütten, so wird kein Sand mitgewogen. Jene so man nicht gleich einfüllen will, bewahre man in leinenen Säcken auf, nicht in Fässern, damit sich keine Motten zeigen, dadurch sind sie auch immer besser dem Zutritt der Luft ausgesetzt. Die Eiderdaunen sehen grau aus und sind noch leichter als Gänseflaumen, man braucht nur 1 Pfd. anstatt 3 Pfd. von letzteren, will man Eiderdaunen nehmen, so vermenge man sie mit ein paar Händevoll guter Gänsefedern, weil sie sonst zu hitzig sind, und sich auch das Kissen um den Kopf legt.

Bei'm Einkauf sehe man auch auf junge Federn, alte sind gering. Ueberhaupt ist es

gut alle Aufmerksamkeit anzuwenden, um nicht von gestorbenen Gänsen Federn zu erhalten.

Die Entenfedern sind kleiner als von Gänsen, auch schwerer zu reißen, sie werden eben so verwahrt und Pfühle damit gestopft. Man beobachte bei'm Reißen daß keine kleinen, sondern nur große und mittlere dazu verwendet werden.

Wenn man diese Arbeit außer Hause geben will, so packe man die Federn in einen zuvor leer gewogenen Sack, dann wiege das Ganze mit dem Sack und schreibe das Gewicht auf. Wenn nun die gerissenen Federn von dem Arbeiter wieder abgeliefert werden, so wiege man die gereinigten Federn, nebst denen besonders zurückgebrachten Spuhlen, so muß das mitgegebene Gewicht wieder heraus kommen. Der Arbeitslohn wird für das Ganze Pfundweise bezahlt.

Es bleibt jederzeit rathsam, die Einkäufe von ganz fertigen neuen Betten möglichst zu vermeiden, da man durchaus nie mit Ueberzeugung wissen kann, ob die Federn die guten Eigenschaften haben, welche oben beschrieben sind, sehr oft aber wird man bei einem so kitz-

lichen Gegenstande hintergangen, welches eher zu vermuthen ist, als daß man vervortheilt wird.

Die besten Federn bekommt man durch das Berupfen der Gänse, dieß giebt aber so wenig, daß sie für den starken Gebrauch nicht ausreichen, deshalb nimmt man auch von geschlachteten Gänsen. Gewöhnlich bekommt man von 4 Stück 1 Pfund, und ein viertel Pfund Flaumfedern.

Die wilden Gänsefedern sind besser als die der zahmen, es ist deshalb schade, daß jene so selten sind, noch besser sind die Schwanenfedern, keine Feder kommt jedoch den Eiderdaunen gleich, welche wir aus den kalten Nordländern erhalten.

Will man nun einen Ueberschlag machen, wie viel Federn zu einem Gebett nöthig sind, so mag folgender Maasstab dienen. Gewöhnlich rechnet man zu einem zweischläfrigen Bett 55 bis 60 Pfund und zwar auf folgende Art:

in das Unterbett	15 bis 16 Pfd.
in das Deckbett	12 — 13 —
in die 3 Pfühle	18 — 20 —
in die 4 Kissen	10 — 12 —

Zu einem einschläfrigen Bett braucht man 40 bis 45 Pfund, als:

in das Unterbett	12	bis	13 Pfd.
in das Deckbett	9	—	10 —
in die 3 Pfühle	15	—	16 —
in die 2 Kissen	5	—	6 —

Nach einem andern Maasstabe, nach Willkühr ob man volle oder fest gestopfte Betten liebt, nimmt man auf jede Elle Leinwand 1 Pfund Federn.

Bei dem großen Gebrauch der Betten müssen also die inländischen Gänse nicht hinreichen, daher viel ausländische zum Verkauf gebracht werden, wobei man, wenn man nicht vorsichtig ist, auf angegebene Weise in Schaden kommen kann.

Betten von Eiderdaunen.

Die Eiderdaunen haben den Vorzug vor allen Federn, wegen ihrer Elasticität und langen Ausdauer, und sie machen fast gar keinen Staub wenn sie in die Betten gefüllt werden, man verfährt also damit: Man setzt einen trockenen kupfernen Kessel auf eine Kohlenpfanne, wenn er warm ist legt man in der Dicke eines Apfels Eiderdaunen hinein, und

schlägt sie mit einer Ruthe, wenn sie warm sind dehnen sie sich ausserordentlich aus, aus dem Kessel werden sie sogleich in das Bett gestopft.

Entenfedern zu verbessern.

Hierbei werfe man etwas ungelöschten Kalk in einen kochenden Wasserkessel, damit eine schwache Lauge entsteht, rühre die hineingebrachten Federn ein, läßt sie einigemal aufwallen, nimmt sie heraus, trocknet solche, wäscht sie mit gutem reinen Wasser noch ein paarmal ab, und läßt sie an der Sonne oder am Ofen trocknen, wobei man solche von Zeit zu Zeit auflockert, sie verlieren durch diese Behandlung den üblen Geruch und ballen sich nicht so leicht zusammen.

Federn zu waschen.

Geschieht durch kaltes oder laues Wasser, doch wenn dies nicht hinreichend wäre, mittelst Legung in etwas warme Lauge, worin sie 12 Stunden liegen bleiben. Man lasse dann die Lauge ab, gieße reines laues Wasser darüber, wenn sie noch nicht rein sind Seifenwasser, alsdann wird reines kaltes Wasser darüber ge-

gossen, bis dieses hell abläuft, drückt solche aus und trocknet die Federn auf Garnen oder Sielen in der Luft. Sie bekommen so ihre Schönheit und Elasticität wieder.

Alte Federn zu reinigen.

Man gebraucht hierzu ein Sieb, wie es zur Scheuerung der Frucht durchlöchert ist, schüttelt die alten Federn in dasselbe, rührt sie mit der Hand nicht zu schnell um, damit der Staub wie Schmutz durch den Boden des Siebes fallen kann, nehme dann einen gewöhnlichen schwachen Besen, der mit einem scharfen Beil gerade abgestumpft sein muß, und dessen Stiel nur eine Elle lang zu sein braucht, thut eine Metze der schon gesiebten Federn in ein Züberchen, nimmt solches in die linke Hand, und stellt sich in einen Winkel des Zimmers, so zwar, daß man 2 Ellen weit von der Wand entfernt bleibt, schlägt mit dem Besen ganz langsam und wie bei Eierteig in einer schneckenförmigen Richtung in die Mitte der Federn, aber nicht zu tief, und ja nicht bis auf den Boden des Gefäßes, so fliegen die noch guten Federn heraus, die Flaumen am weitesten

weg, das schlechte Zeug bleibt im Gefäße sitzen.

Können diese vorher in einem Sacke am Ofen oder in der Sonne gewärmt und ausgekocht werden, dann wird man weniger verlieren.

Betten, auf welchen Kranke oder Sterbende gelegen, wieder zu reinigen.

Obschon es Pflicht ist, diese Betten, bevor man sie Jemand anderm giebt, zu reinigen, so treten doch oft Umstände ein, wo dies nicht geschehen kann, oder von selbst bei'm Verkauf unterlassen wird, eine Ursache zur Fortpflanzung von ansteckenden Krankheiten leider zu wenig beobachtet. Dieser Fall kann bei gekauften schon gebrauchten Betten leicht da sein, daher wir hier die Art der als umumgängliche Vorsicht nöthigen Reinigung beschreiben.

Man nehme die Federn aus den Betten, sortire und stecke solche in einen leinenen Sack. Die Zeuge in welche sie gefüllt waren, wasche man rein mit Seife aus, lege sie auf die Bleiche und lasse die Flecken ausziehen. Die Federn werden nebst dem Sack in einem mit Seifen-

wasser versehenen Kessel gesteckt, läßt sie eine Stunde lang kochen, schüttet dann jede Sorte besonders, begießt sie 3 bis 4mal mit frischem Wasser und spült sie jedesmal gut ab. Besser wäre es noch, wenn es thunlich ist, sie in fließendem Wasser abzuspülen, wornach man jede Sorte auf rein abgefegten Böden, welche der Zugluft nicht ausgesetzt sind, dünn ausbreitet, auch täglich zweimal umwendet. Sind sie getrocknet, so stecke man sie wieder in das Bettzeug, lege dieses täglich auf Tische oder Bretter an die Sonne, damit sie gehörig austrocknen, so hat man sowohl keine Gefahr zu befürchten, sondern auch den Vortheil ganz gute Betten zu besitzen.

Kleister für Bettüberzüge.

Hierzu nehme man den geseihten Absud von Leinsamen, der eine viertel Stunde gekocht wird, wirft zerschnittene Seife hinein, läßt auch diese unter Umrühren zerkochen, thut etwas Roggenmehl hinein und bestreicht die innere Seite der Bettüberzüge stark, auch etwas die äußere Seite. Will man zu dem Kleister Aufguß von Wermuth nehmen, so dient dieses noch besser als reines Wasser.

Eine andere Art Bettüberzugwichse.

Der Barchent oder Zwillich muß mit folgendem Wachs von innen gut bestrichen werden. In einer Pfanne wird 1 Pfund gelbes Wachs, ein viertel Pfd. Kläre und ein viertel Pfund Seite verkecht, in ein naßgemachtes Töpfchen geschüttet, und damit kalt aufgestrichen, was der Länge der Fäden nach geschieht, wodurch das Durchstechen der Federn verhütet wird. Manche bestreichen solche auch nur bloß mit gelben Wachs oder Seife.

Zu sehen, ob Betten feucht sind.

Wenn diese schnell etwas erwärmt werden, und man ein reines kaltes Trinkglas verkehrt hinein setzt, dieses Dünste ansetzt, so ist es erwiesen, daß dies der Fall ist.

Den üb'en Geruch den Betten zu nehmen.

Da dieser meistens durch Feuchtigkeit entsteht, so trockne man die Federn vollkommen, entweder an der Sonne, oder in einem warmen Backofen, hilft dieses noch nicht, so breite man diese im Zimmer aus, und räuchere mit Wachholder Gesträuch, Weihrauch ꝛc. Ist

im Gegentheil Unreinigkeit die Ursache, so wird das schon beschriebene Waschen nöthig, worin etwas Kochsalz gethan wird, man kann auch etwas gestoßenen Pfeffer oder Wermuth hineinlegen, kommt der Geruch von feuchten Orten her, so hilft kein anderes Mittel, als sie oft an Luft und Sonne zu bringen, man kann auch Kohlen in sie legen, so den Geruch an sich ziehen.

Roßhaar von alten Matrazen wieder zu reinigen.

Wenn die Matrazen geöffnet sind, so theile man die Wolle von den Roßhaaren ab, lege letzteres in einen Kessel und begieße es mit Wasser und ein wenig starker Lauge, läßt das Haar eine Stunde lang sieden, schüttet es in einen mit Tuch bedeckten Korb, gießt, wenn es abgelaufen, noch ein heißes, dann zwei kalte Wasser darüber, und legt es an die Sonne zum Trocknen. Wenn dieses geschehen, zupft man das Roßhaar auseinander. Die Wolle hat man nur in Seifenwasser zu legen, sie sauber auszuwaschen, in Flußwasser auszuschwenken und zu trocknen, dann wird sie gekartet und mit den Roßhaaren wieder in die

Matrazen eingelegt. Bei dieser Behandlung können Matrazen, auch solche, so Kranke gebraucht haben, von Gesunden ohne alle Sorge benutzt werden, wobei sich die Reinigung der Matraze von selbst verstehet.

Moos=Bettsäcke zu verfertigen.

Dieses ist an die Stelle von Stroh, Heu, oder Laub vorzüglich gut zu benutzen, jedoch ist nur das Waldmoos brauchbar, daher man das längste und weichste aussucht, und zwar zur Zeit des besten Wachsthums während der Monate August und September. Die Witterung muß bei'm sammeln hell und warm sein, wodurch die Feuchtigkeiten vergehen, es muß dicht an der Erde abgeschnitten, und sogleich von Erdtheilen, Reisern und Blättern gereiniget werden. Wenn es eingesammelt ist, so bringe man es auf einen luftigen Boden, aber nicht an die Sonne, breite es locker aus, wende es öfters um, und klopft es nachdem es trokken ist mit einem Stäbchen, so fallen die Unreinigkeiten ab.

Die Bettsäcke, in welche es nun gefüllt wird, werden hin und wieder durchstochen, damit es hübsch vertheilt bleibt.

Abgesehen daß dieses Material sehr wohlfeil ist, hat es noch den Vorzug, daß sich seltener als bei Strohfüllung Insekten darin aufhalten.

Zehntes Kapitel.

Vom Färben.

Allgemeine Regeln bei'm Färben.

Es ist Haupterforderniß bei'm Färben, daß man dazu einen reinen Kessel bestimme, überhaupt besonderes Geschirr zu diesem Gebrauch halte, was unumgänglich bei Wolle nöthig ist, da diese nicht nur von Natur Fettigkeiten zieht, sondern auch bei'm Zurichten damit vermengt wird.

Bei Wollenfärberei darf man auch kein siedendes Wasser gebraucht werden, auch muß man die Seife rein heraus waschen, da sie der Farbe widersteht. Je lockerer und weicher die Wolle ist, desto besser für die Färberei.

Der bei'm Kochen der Farbe entstehende

Scheum, muß sorgfältig abgeschäumt werden, sonst würden die Zeuge fleckigt, ferner muß man sich hüten daß kein Feuerbrand in den Waschkessel fällt, sonst scheidet sich das Wasser von der Farbe. Geschieht es, so tropft man schnell ein wenig Vitriol bei. Am besten ist es, wenn die Farbenansätze geseihet werden, damit nichts fleckigt wird. Zum Trocknen gefärbter Gegenstände wähle man einen reinen, von Staub freien und vor Sonne, so wie zu starkem Luftzug geschützten Ort.

Wollene Zeuge dürfen nie in Kalk und Laugbeitzen gekocht werden, sonst werden sie mürbe, endlich muß man den färbenden Zeug nicht auf einmal durchkochen, sondern ein paarmal heraus nehmen und auskühlen bevor es zum Kochen kommt, dann wird die Farbe viel besser.

Leinwand und Baumwollene Zeuge, Strümpfe ꝛc. schwarz zu färben.

Man nehme 8 Loth Allaun, 3 Pfd. Eichenholzspäne, setze sie auf's Feuer, und lasse sämmtliches mit 10 Maas Wasser eine Stunde lang kochen, seiht es durch ein Tuch, legt das gefärbt werdende hinein, und läßt es wieder 2 Stun-

den sieden, alsdann nehme man die Sachen heraus, drücke solche rein aus, lasse sie abkühlen, wirft sie zum zweitenmale in das Eichenholzwasser, schüttet nun auch 8 Loth Kupferwasser nebst Schleif dazu, so wie ein Stück Allaun bis es stark ist, kocht alles eine volle halbe Stunde, seiht es durch Leinwand und färbt nun die Sachen so lange in dem Abguß, bis sie schwarz genug werden, dann spühlt man es im fließenden Wasser aus und läßt es langsam trocknen.

Leinwand und Garn blau zu färben.

Man siedet 1 Pfd. Allaun mit 4 Pfd. Garn in Wasser so lange, bis sich der Allaun ganz aufgelößt hat, und schwenkt das Garn oder Leinwand aus, nun gießt man so viel Wasser in das Gefäß, als zum Färben nöthig ist, wirft 2 Loth gestoßenen Grünspan wenn es heiß ist dazu, ziehe alsdann das Garn oder die Leinwand ein paarmal durch, läßt es eine halbe Stunde liegen, hierauf wird es ausgewunden, der Kessel nochmals mit Wasser aufgefüllt, drei viertel Pfund Blauholz eine Stunde lang gesotten, durch ein sauberes Tuch

geseiht und das Garn so lange darin gefärbt, bis es dunkel genug ist.

Gelb zu färben.

Hierzu nehme man einen halben Schoppen ordinairen Brandwein, vermische ihn mit ein halb Loth Saffran und lasse dieses über Nacht stehen. Am folgenden Tag legt man die Gegenstände, so gefärbt werden sollen, in frisches Wasser, daß sie wohl bedeckt werden, läßt dieses eine Stunde stehen, seiht das Wasser ab, und läßt es mit 1 Loth Allaun einigemal aufkochen, dann setzt man es ab, drückt das Zeug sauber aus, und legt es wenn es kalt ist in den Brandwein, der aber zuerst durch ein reines Tuch geseiht werden muß, wendet die Sachen einigemal um, und hängt sie an die Luft. Sobald sie halb trocken sind, schlägt man sie in feine Leinwand, mangt und überfährt sie mit einem Bügeleisen. Man kann auf diese Art weiße alte Bänder, verdorbenen Taffent und anderes damit wieder herstellen.

Violet zu färben.

Wenn man Leinengarn, Wolle oder Seide

färben will, so nehme man zu 1 Pfund, 12 Loth Blauholz, 4 Loth Allaun, 8 Loth rothen Fernambuc und weiche dieses 24 Stunden in Flußwasser ein, wenn diese Zeit verstrichen ist, so lasse man es eine halbe Stunde kochen und vom Feuer wegthun.

Man schütte in einen anderen reinen Kes, 10 Maas Wasser, setzt 4 Loth weißen Weinstein nebst 1 Loth sehr guten Vitriols zu, wende das Zeug oder Garn darin um, lasse es nochmals eine halbe Stunde kochen, alsdann in Flußwasser abschwenken und trocknen. Man seiht nun die erste Farbe durch ein dickes Tuch, läßt sie abermals heiß werden, wirft 2 Loth Färberpotasche hinein, wendet das Zeug darin um, und wieder eine Viertelstunde kochen. Hierauf nimmt man es vom Feuer, läßt es eine Stunde zugedeckt stehen, nimmt es heraus, und schwenkt es in Flußwasser ab, worauf es im Schatten getrocknet wird.

Roth zu färben.

Man nimmt 18 Loth Fernambuc, thut es in einen Sack und weicht es über Nacht in reines Wasser ein, am Morgen kocht man

den eingeweichten Fernambuc ohngefähr eine Stunde, alsdann wirft man 4 Loth zerstoßenen Allaun hinein, kocht es so lange bis der Allaun zerschmolzen ist, legt alsdann 1 Pfund Leinwand oder Garn hinein, wendet es mehrmals darin um, läßt es in der Farbe erkalten, schwenkt es in fließendem Wasser aus, und trocknet es außer der Sonne.

Hellblau zu färben.

Man stelle hinlänglich Wasser in einem Kessel auf das Feuer, werfe zu 4 Pfund Leinwand oder Garn, 8 Loth Allaun und lasse es 1 bis 2 Stunden kochen. Wenn dieser Absud erkaltet ist, trocknet man das Zeug und bereitet die Farbe durch ein Loth Indigo ganz fein gestoßen, den man in ein Glas schüttet, 2 Loth Vitriolöl darauf gießt, und es untereinander rührt, so bleibt dieses 24 Stunden lang stehen, hernach setzt man einen Kessel mit Flußwasser auf das Feuer, gießt den aufgelösten Indigo wenn es kocht hinein, und wartet bis das Wasser einigemal aufgekocht hat, alsdann legt man die Leinwand hinein, und läßt sie eine halbe Stunde kochen, alsdann wird es heraus

genommen, in fließendem Wasser abgeschwenkt und trocken gemacht. Man gebe Acht, daß man das Vitriolöl ja nicht auf einmal über den Indigo schütte, sonst könnte das Glas zerspringen und man sich sehr beschädigen.

Blau zu färben.

Zu 2 Pfund Leinen oder Garnzeug nehme man 8 Loth Brasilianische Holzspähne, koche diese eine Stunde lang und werfe 2 Loth Grünspan hinein, rühre dieses wohl untereinander, und lasse es kochen, nehme nun die Farbe vom Feuer, lege die Sachen, so gefärbt werden sollen hinein, und lasse sie darin kalt werden.

Wenn dies geschehen, so nehme man sie heraus und lasse sie trocknen, mache die Farbe wieder siedend heiß, stelle sie vom Feuer ab, lege die Leinwand ꝛc. abermals hinein und fahre damit so lange fort, bis sie die verlangte blaue Farbe angenommen hat. Endlich wird sie in Flußwasser abgeschwenkt und getrocknet wie jederzeit.

Carmoisinroth zu färben.

Will man Leinwand oder Leinengarn so

färben, so nehme man 4 Loth Weinstein 6 Loth Allaun nebst einer starken Handvoll Weizenklee und koche den Gegenstand mit Wasser eine halbe Stunde, nimmt dann die Sachen heraus, seihet die Abkochung durch ein Tuch, schüttet eben so viel reines Wasser dazu, thut alles in einen saubern Kessel, mischt 1 Loth Cochenille nebst 1 Loth weißer Stärke bei, läßt nun alles zusammen eine Stunde kochen, endlich ausspülen und wie immer trocknen.

Scharlachroth zu färben.

Zu einem Pfund gebleichtem Garn, werden 6 Loth Potasche genommen, und dieses in Lauge gekocht, und wieder ausgewunden, dann wird es in eine Beize welche aus 3 Pfund gestoßenen Galläpfeln bestehet 24 Stunden gelegt, und mit dieser Beize trocken werden lassen. Endlich kocht man in Allaunwasser von sieben ein halb Loth Allaun, wozu fünf ein halb Loth Fernambuc nebst 3 Loth Zinn-Auflösung kommen, das Garn ab, in fließendem Wasser abgespült und getrocknet.

Aschgrau zu färben.

Es wird auf 1 Pfund Garn oder Leinen

1 Loth Galläpfel und 1 Loth Weinstein genommen, darin das Garn oder Zeug eine halbe Stunde gekocht, alsdann heraus gethan, thut noch 4 Loth gestoßenen Vitriol dazu, kocht es eine Viertelstunde, thut das Zeug hinein, und läßt es mit diesem wieder eine Viertelstunde kochen. Das Zeug muß öfters aufgezogen werden damit es nicht ansetzt, auch nicht mehr Wasser genommen werden, als nöthig das Zeug naß zu machen, damit die Farbe nicht zu dünn werde. Alsdann sauber ausgespült und getrocknet.

Braun zu färben.

Zu einem Pfund Leinwand, wird 1 Loth gestoßene Galläpfel und 4 Loth Krapp genommen, beides zusammen mit Wasser in einem Kessel auf das Feuer gesetzt, wenn es zu kochen anfängt legt man das Zeug hinein, und läßt es eine Stunde mitkochen. Später wird das Zeug herausgenommen, und noch 8 Loth grünen Vitriol in die Farbe, kocht es abermals, legt das Zeug wieder hinein, und läßt es mit diesem eine halbe Stunde sieden. Für dunkler in der Farbe läßt man es eine volle Stunde

kochen. Sonst aber wird bei Waschen und Trocknen, wie bei erstern verfahren.

Seide und Seidenzeug schwarz zu färben.

Zu 1 Pfund Seide werden 2 Loth weißer Weinstein und 2 Loth Kupferwasser genommen, mit nöthigem Fluß- oder Regenwasser übergossen, damit eine Viertelstunde lang gekocht, und nun das Seidenzeug hinein gelegt, dabei muß man Sorge tragen, daß die angesetzte Farbe die Gegenstände bedecke, haben diese ganz durchgezogen so drücke man sie etwas aus und hänge sie auf. Nun nimmt man 4 bis 6 Loth Gelbholz, weicht sie über Nacht ein, bindet sie in ein leinenes Säckchen und kocht sie noch eine Viertelstunde in dem Wasser worin sie über Nacht geweicht haben, legt nun die Seide wieder hinein, und läßt sie auch noch eine Viertelstunde kochen, zieht solche nun heraus und durch guten Essig, trocknet sie und giebt ihr eine gute Appretur.

Eilftes Kapitel.

Von Lichtern und Seife.

Gegossene Lichter.

Um gute Lichter zu bereiten, nehme man zwei Theile Hammel- und einen Theil Rinds-unschlitt, was auf folgende Art ausgesotten wird: Man nehme das Unschlitt, schneide solches klein, thue es in einen Kessel und mache unter diesen ein gelindes Feuer, rühre es fleißig um; während es zum Kochen kommt, so schüttet man ein Loth weißen und ein halbes Loth blauen Vitriol hinein, und lasse dieses mitkochen. Sobald man nun sieht, daß das Ganze ein schönes helles Ansehen hat, so gieße man es in ein hölzernes oder anderes Gefäß, was man vorher naß gemacht hat. Damit der erste Abguß nicht trüb wird, so wirft man die übrig bleibenden Grieben in ein anderes Geschirr. Die Dochte werden von Garn oder geringer Baumwolle verfertiget, besser ist letztere, da solche sanfter und gleicher brennen.

Man nimmt dazu Spießchen von Holz, umwickelt sie 9 bis 10mal mit der Baumwolle, wobei darauf zu sehen ist, daß die Dochte nicht zu kurz werden, weil sie länger als die Formen sein müssen, sind so viel man braucht fertig, so werden sie mit Unschlitt oder Wachs bestrichen, damit die Lichter bei'm Brennen nicht fackeln, zieht sie nun durch die Formen, oben die Hölzchen in die Mitte gelegt, zieht den Docht unten an und bestreicht die Oeffnungen mit Lehm oder Wachs, hierbei sehe man darauf, daß der Docht schön in der Mitte bleibt. Die wohl ausgetrockneten Formen hängt man nun in ein durchlöchertes Brett, füllt diese mit dem gekochten Unschlitt durch einen großen Löffel voll, und läßt sie so erkalten. Da sie sich dabei etwas setzen, so muß man sie nachher wieder auffüllen.

Wenn sie ganz kalt sind, so nimmt man unten das Wachs weg, zieht die Lichter heraus, bindet 4 zu 4 zusammen, hängt diese an eine Stange in die Luft, und läßt sie auf diese Art bleichen.

Nach einigen Wochen nehme man einen Kasten, breite Papier auf den Boden, und

zwischen jede Lage Lichter, Papier gelegt, so kann man sie bis zum Gebrauch aufbewahren.

Andere Art gegossene Lichter zu verfertigen.

Nach Anzahl der Lichter so man gießen will, nimmt man zu 50 Pfund Rindstalg, 25 Pfund Hammelstalg, diese mit Wasser ausgekocht, und einen halben Schoppen guten Weinessig hinein geschüttet, der zur Reinigung dienet.

Wenn es so ausgelassen ist, wird der Talg in Scheiben gegossen, und auf gelindem Feuer wieder geschmolzen, ist er flüssig so wird 1 Loth weißes Jungfern Wachs, 1 Loth Glasgalle, 2 Loth gereinigter Salmiac, 2 Loth Allaun, alles fein gestoßen, durch ein Haarsieb geschüttelt und hinein gethan. Sollte man den Lichtern eine bläulichte Perlfarbe geben wollen, so mische man etwas feingestoßenen destillirten Grünspan dazu. Man darf zu diesen Lichtern nichts anderes als Baumwolle zu den Dochten und nicht zu dicke nehmen, auch sie mit etwas Wachs bestreichen. Das Fett, wenn es zerlassen ist, muß milchwarm in die Formen gegossen werden.

Gezogene Lichter zu machen.

Die dazu bestimmten Dochte müssen dünner als wie bei gegossenen Lichtern sein, und aus Baumwolle oder Leinen-Garn bestehen, sie werden mit Wachs bestrichen, man nimmt alsdann runde oder lange hierzu verfertigte Brettchen, worin sich Häckchen oder gebohrte Löcher befinden, an welche die Dochte befestiget werden, auch müssen diese Brettchen, oben oder an den Seiten, mit einem Griffe versehen sein. Die Dochte werden durch flüssiges Unschlitt gezogen, was in einem kupfernen oder hölzernen Kästchen geschiehet, und in ersterem mittelst glühenden Kohlen, bei Holz aber durch darunter gestelltes heißes Wasser warm erhalten wird.

Bei'm Tauchen giebt man Acht, daß sich die Dochte nicht verwickeln, auch gerade hängen, sonst trennt man sie mittelst eines dabei in der Hand habenden Hölzchens oder Messers, womit so lange fortgefahren wird, bis alle Dochte getaucht sind und die Lichter die verlangende Dicke haben, während dem gießt man immer warmes Unschlitt nach. Die Spitze so

sich durch das Ablaufen unten an den Lichtern bildet, wird abgeschnitten, diese noch einmal getaucht und übrigens eben so wie die gegossenen behandelt.

Wachs=Lichter zu verfertigen.

Man nehme eine Pfanne, werfe Unschlitt hinein, setze ungelöschten Kalk von der Größe einer Baumnuß zu, und lasse es so flüssig werden.

Zu einem viertel Pfund Unschlitt gehören drei viertel Pfund Wachs, was man ebenfalls zerfließen läßt, und im übrigen diese Wachs= wie die Talglichter bereitet.

Ein gutes bequemes Nachtlicht zu machen.

Man nehme ein gewöhnliches Trinkglas, fülle dieses mit 2 Drittheil Wasser, und schütte ganz gereinigtes Brennöl bis an den Rand darauf. Auf dieses gefüllte Glas wird ein Kreuz aus zartem, weißem oder Messing=Blech, wo an den 4 Ecken kleine Stückchen Korkholz angebracht sind, um es schwimmend zu erhalten, gelegt. In dem beschriebenen Kreuz muß in der Mitte ein Loch sein, welches ein ungelöthetes Röhrchen von Blech enthält, durch

welches man dann einen baumwollenen Docht steckt, so zwar, daß der lange Theil in der Flüssigkeit schwimmt und oben nur so viel heraussieht, als zum Anzünden erforderlich ist.

Bei'm Brennen verzehrt sich das Oel, das Kreuz sinkt mit dem Docht herab, und brennt so lange, bis das Oel das Wasser anzieht, dann verlischt es.

Wohlfeile Nachtlichter zu verfertigen.

Hierzu kann man die getrocknete Schale von wilden Kastanien brauchen, an mehreren Orten mit einer Ahle durchbohrt, 24 Stunden lang in beliebigem Brennöl liegen lassen, und kleine Dochte durch die Löcher ziehen, setzet sie nun in eine Schale, oder Glas, so mit Wasser gefüllt ist, den Docht angezündet, so kann man eine Nacht durch auf das Fortbrennen rechnen.

Seife zu machen.

Vorerst wollen wir die Aufmerksamkeit unserer Leser mit der besten Art die hierzu nöthige Asche zu sammeln und aufzubewahren, beschäftigen. Die beste Asche zum Gebrauch

für den Haushalt ist ohnstreitig die vom Buchenholze.

Um Asche in Menge zu sammeln, so lasse man diese jeden Tag aus den Oefen und von den Heerden wegnehmen, bevor man frisches Feuer anmacht, weil sonst bei nochmaligem Glühen viele alte Asche verloren gehet.

Zur Sammlung der Asche nimmt man am sichersten ein blechernes oder irdenes Gefäß mit verschlossenem Deckel, damit die noch in derselben befindlichen Feuertheile erstickt werden, schüttet sie nun in irdene oder steinerne Gefäße, solche müssen aber ja in dem Keller, durchaus nicht in einen anderen Theil des Hauses gestellt werden, oder allenfalls in ein sicheres mit einer eisernen Thür versehenes Gewölbe unter dem Feuerheerde, damit keine Gefahr zu befürchten ist.

Die Asche in Säcke zu füllen ist nicht ökonomisch, letztere verderben dadurch bald.

Wir gehen nun zur Bereitung guter Seife und nehmen 26 Pfund Fett, 6 Simmer gute von Kohlen gereinigte Buchenasche, nebst 2 Simmer gebranntem ungelöschtem Kalk.

Die Asche wird gesiebt, auf einen Haufen

geschüttet, mit Wasser angefeuchtet, daß man mit den Händen leicht Ballen daraus machen kann.

Man bildet eine Höhlung in der Mitte des Aschenhaufens, wirft den Kalk in dieselbe, befeuchtet solchen mit etwas Wasser, schaufelt die Asche darüber und drückt das Ganze fest zu. Wenn dies geschehen, so wird ein Stab zur Hand genommen, an verschiedenen Orten Löcher in den Haufen gestochen, durch eine Gießkanne etwas Wasser hinein gebracht, und die Oeffnungen schnell wieder zugedrückt, so wie man auch die kleinen Risse in dem Haufen mit einem Spaten (oder Schaufel) fest zudrükken muß. Wenn nach einer halben Stunde der Kalk durch diese Behandlung völlig aufgelößt ist, so schaufelt man diesen nebst der Asche so lange gut untereinander, bis von der Beimischnng des ersteren nichts mehr bemerket wird.

Nun wird ein großer Zuber genommen, der einen Krahnen hat, stellt in diesen einen durchlöcherten Boden, mit 6 Zoll hohen Füßen versehen. Diesen Boden belege man mit Stroh, streue die Asche so warm wie möglich ganz

gleich darauf, drücke sie fest, doch nicht zu fest auf das Stroh, gieße Wasser darauf, bis es nicht mehr einzieht, sondern auf der Asche stehen bleibt, und lasse es so über Nacht. Am folgenden Morgen wird die erste Lauge abgelassen, welche so stark sein muß, daß ein frisches Hühnerei langsam auf die Lauge gelegt, oben schwimmt. Man übergießt nun die Asche zum zweitenmale mit Wasser so lange bis dies nicht mehr durchzieht, und läßt es über Nacht stehen, am andern Morgen wird die zweite Lauge abgelassen, und mit der dritten eben so verfahren, auch alle drei genau bezeichnet, damit bei'm Kochen kein Irrthum vorfällt.

Nachdem die Lauge fertig ist, so thut man das Fett in einen Kessel, gießt auf jedes Pfund ein halbes Maas von der ersten Lauge, auch etwas mehr, damit das Fett gehörige Feuchtigkeit hat, im nöthigen Falle kann noch einige Schoppen von der dritten Lauge nachgegossen werden.

Während dem Kochen muß man dabei stehen bleiben, das Feuer beobachten, daß es in gleichem Brand, nicht stärker oder schwächer sei, fortlodere und das Ganze mit einer höl-

zernen Schaufel fleißig umrühren, steigt die Seife dennoch zu hoch, so schütte man etwas schwache Lauge, so neben dem Kessel stehen muß, dazu, und fahre mit dem Kochen 3 bis 4 Stunden ununterbrochen fort, nach deren Verlauf genau nachzusehen, ob es Zeit zum Salzen ist, dieses wird auf folgende beschriebene Art erkannt: Wenn etwas weniges von der Masse auf einen Teller gegossen, und mit Salz vermengt wird, und sieht, ob sich dieses gehörig von der Masse scheidet, auch darf die Seife wenn man sie in den Händen reibt, nicht mehr nach Lauge riechen, so kann man auch die Zeit des Salzens erfahren, wenn man einen Rührlöffel nimmt, diesen in die Masse taucht, in die Höhe zieht und sich nach kurzer Zeit Fäden bilden, die bei Berührung nicht an den Fingern kleben bleiben. Die dritte Art der Probe wäre, von der kochenden Masse etwas auf glühende Kohlen zu träufeln und dann darf kein Rauch oder Dampf entstehen. Die Quantität des Salzes kann nicht genau angegeben werden, da bei diesem Artikel eine Verschiedenheit der Schärfe Statt findet.

Wenn es nun Zeit zum Salzen ist, so wir-

man eine Handvoll nach der anderen hinein, wobei man den Rührlöffel bisweilen herauszieht, und sich überzeugt, daß sich die Seife gehörig von der Lauge geschieden habe, was dadurch mehr genommen wird, wenn man etwas in ein kleines Geschirr gießt, der Luft ausgesetzt, wo es erkalten kann, bildet dieses eine feste, gehörig vou der Lauge abgesonderte Masse, so ist sie gut.

Ist nun diese Probe gut abgelaufen, so wird die Seife sammt der Lauge in einen Zuber geschöpft und so zum Steifwerden hingestellt, nachdem dies erfolgt ist, in einer halben Stunde herausgenommen, zu immerwährend gleich unterhaltenen Feuer gethan, eine Stunde lang gekocht, wieder etwas Salz beigemischt, worauf sie sich wieder scheidet und zum zweitenmale abgegossen wird. Will man die Seife recht schön weiß haben, so darf sie nur noch mit der dritten Lauge auf die nämliche Art behandelt werden. Nach dem letzten Absud nimmt man ein nasses Tuch, legt solches in einen Korb, der auf einen Zuber gestellt wird, gießt die ganze Masse in den Korb, zieht das Tuch

bisweilen an und läßt so die Lauge durch und in den Zuber laufen.

Ist die Seife erkaltet und fest geworden, so nimmt man solche aus dem Korbe, läßt sie über Nacht trocknen, zerschneidet sie in Tafeln und bewahrt sie an einem kühlen trockenen Orte auf. Wenn diese Vorschriften mit Sorgfalt beobachtet werden, so ist eine gute Waschseife mit wenigen Kosten bereitet, was bei einer Haushaltung von Bedeutung, wo aller Abfall von Lichtern, Knochenfett, Butter und Oel-Lampen, was keinen Werth mehr hat, benutzt werden kann, eine große Ersparniß ist.

Man bemerke sich, daß es am besten ist, den Kessel nur halb voll zu machen, damit die Seife bei'm Kochen, was nun, wenn das Feuer unter dem Kessel angemacht ist, erfolgt, ohne über zu laufen, recht hoch aufsteigen kann, was zu ihrer Güte viel beiträgt.

Im Durchschnitt werden aus 1 Pfund Fett, 2 Pfund Seife auch bei aufmerksamem Verfahren etwas mehr genommen.

Wohlriechende Seife.

Hierzu wird 1 Pfund schöne weiße Seife genommen, diese in dünne Blättchen geschnit-

ten, in eine Schüssel gelegt, mit 2 Schoppen Rosenwasser begossen, und so über Nacht zugedeckt anziehen lassen. Am folgenden Morgen werden 8 Loth Veilchenpulver darunter gemengt, alles in einer messingenen Pfanne bei schwachem Feuer unter öfterem Rühren eine Viertelstunde lang gekocht, nun ein nasses Tuch in eine Schachtel gelegt, die Seife hineingegossen, erkalten lassen und in beliebige Form geschnitten. Soll sie noch feiner riechen, so schüttet man während dem Kochen ein paar Tropfen Rosenöl bei, um rosenroth zu machen, wird Carmin hinein gerührt und in die dazu bestimmten Formen gegossen, wodurch sie Marmor erhält.

Seife, womit man alle Flecken ausmacht.

Mit dieser Seife werden alle Flecken vertilgt. Man schabe 4 Loth venetianische Seife, vermische sie mit einem halben Quentchen rothen pulverisirten Bolus, einem halben Quentchen gestoßenen weißen Vitriol, einer Messerspitze Kienruß nebst einem Eßlöffel voll Salmiackgeist, arbeite alles untereinander und mische, wenn es zu trocken wäre ein paar Tropfen

frisches Wasser bei, formire Kugeln oder Tafeln, befeuchte die Flecken in dem Zeuge mit frischem Wasser, reibe die Seife auf und lasse es trocknen, wasche sie wieder mit reinem Wasser ab und wiederhole dies wenn es nöthig ist, mehreremale.

Seife zum Waschen der dem Ausgehen unterworfenen Cattune.

Man nehme hierzu eine starke Messerspitze voll Salz, eben so viel Grünspan und Weinstein, rein pulverisirt oder zerstoßen, drückt den Saft einer Zitrone hinein, mischt Alles mit ein viertel Pfund geschabter gewöhnlicher Seife und formirt Kugeln daraus, wenn diese Mischung zu trocken sein sollte, wird ein wenig Wasser hinein gegossen. Nachdem die Kugeln getrocknet sind, wickle man sie einzeln in Papier und lege solche an einen trockenen Ort. Diese Seife greift die Farbe keiner Art an, doch ist zu bemerken, daß die Cattune ꝛc. nicht in ganz heißem, sondern blos warmem Wasser gewaschen werden dürfen.

Seife, um seidene Zeuge zu waschen.

Schneide weiße Seife ohngefähr ein halbes

Pfund, in kleine Stückchen, werfe diese nebst einem halben Pfund gestoßenen Zucker in einen neuen Topf, gieße eine kleine Ochsengalle hinein, und lasse sämmtliches unter fortgesetztem Umrühren ein wenig einkochen, nehme ein Schächtelchen, lege ein angefeuchtetes kleines Tuch hinein, und gieße die Seife in dieses.

So wie sie erkaltet und steif geworden, kann sie nach Belieben in Stücke geschnitten, und zum Waschen der seidenen Zeuge gebraucht werden.

Zwölftes Kapitel.

Ueber das Brodbacken.

Vom Brod und Mehl im Allgemeinen.

Das Brod, als gewöhnlichstes Nahrungsmittel des Menschen in den Ackerbautreibenden Ländern, zeichnet sich vor anderen aus Mehl bereiteten Speisen dadurch vorzüglich aus, daß vor seiner Bereitung eine Gährung Statt findet, wodurch die feinsten Theile des Mehles

aufgelößt werden, wodurch ein sanfter Reiz im Magen erweckt wird. Brod, aus reinem Roggenmehl, hat den Vorzug, daß es weich ist, nicht schnell spröde wird, wie es z. B. bei Gerste und anderer Frucht erfolgt. Jenen Personen, so an Verstopfungen leiden, ist es zum Genuß anzurathen, andere so zu Säure im Magen geneigt siud, sollten hiervon nicht zu sich nehmen. Weizenbrod ist milder auch wohl nährender, aber es erzeigt eher Schleim in den Magen und Eingeweiden.

Von allen Getreide Arten giebt Gerste das schlechteste Brod, es verursacht Blähungen und ist bei dem Bereiten schwerer zu behandeln, endlich ist jenes aus Kartoffeln nur für starke Leute, für schwächliche aber schwer zu verdauen.

Sobald das Mehl aus der Mühle kommt, siebt man es aus, und setze solches in den möglichst lockersten Zustand, am besten geschieht dies in einer luftigen Kammer wo es auf ein reines Tuch gesiebt wird, nachdem es einige Tage gelegen, und öfters umgeschüttet, kann es in den Mehlkasten gethan werden.

Bei kleineren Haushaltungen, muß doch

das Mehl, nachdem es gebracht wird, in den Kasten eingesiebt, auch alle Woche umgeschaufelt werden, damit keine Milben aufkommen können, zu deren Abhaltung einige unabgeschälte Haselnüsse hineingestellt, die bei'm Umrühren, so lange dies währt, herausgenommen werden, ist der Kasten leer, so reinige man diesen, besonders aber die Ecken, damit keine Milben entstehen.

Hausbrod zu backen.

Am Vorabend des zum Backen bestimmten Tages, wird das nöthige Mehl im Backtrog in ein warmes Zimmer gebracht, und der Vorteig bereitet, zu welchem im Verhältniß auf ein Sester Mehl, ein halbes Pfd. Sauerteig nebst 6 bis 8 Maas warmes Wasser nöthig ist. Mit diesem Teig bleibt das Mehl bis am andern Morgen stehen, und fängt dann, sobald ein Theil des in dem Backofen befindlichen Holzes verbrannt ist, mit dem Kneten an: Man rühre den Vorteig in dem Mehl herum, gieße nach und nach Wasser so weder zu warm noch zu kalt sein darf zu, und gäbe das Mehl nach, so schütte bevor man zu kneten aufhört,

noch eine Schüssel von dem nämlichen Mehl hinein, knete es mit, damit der Teig aufgetrocknet wird. Wenn dieses geschehen, so lasse den Teig zugedeckt an einem warmen Orte stehen und aufgehen.

Ist der Backofen fertig ausgeheitzt und gereinigt, so wird der Teig gehörig geschlagen, geknetet und gesalzen, und alsdann große Laibe aus dem Teig gebrochen, und nach einander in den Ofen geschoben, den gewöhnlichen Sauerteig bewahrt man nach Beendigung des Knetens in einer Schüssel an einem temperirten Orte auf.

Alle künstlichen Mittel die Bierhefe, so jederzeit einige Tage gewässert werden muß, oder den Sauerteig in eine gewisse Gährung zu bringen, sind der Gesundheit nachtheilig, deshalb verwerflich.

Die Hauptsache bei'm Backen ist die richtige, gute und gleiche Heitzung des Ofens, wozu weiches, kein hartes, Holz gedörrt, auch klein gespalten, genommen, dieses jedesmal abgezählt und von gleicher Größe sein muß.

Bei'm Backen des Roggen- oder Gerstenbrodes, muß der Ofen stets zwei volle Stun-

den geheitzt werden, ist das Holz ausgebrannt, so zieht man die Kohlen so gleich wie möglich in dem Ofen herum, bis sich diese zu kleinen Stücken abgelegen haben und die Hitze darin nachläßt, alsdann wird er oben und in der Zugröhre weiß, man nehme, um sich zu überzeugen, daß es zum hinein schieben des Brodes Zeit ist, nach geschehener sauberer Reinigung des Ofens eine Hand voll Mehl, werfe sie hinein und sehe ob es verbrennt oder nur braun bleibt. Verbrennt es schnell, so ist die Hitze noch zu groß, wird es braun, so ist die richtige Zeit da, das eigentliche Merkmahl ist auch, wenn die Steine weiß vom Feuer sind, um mit dem Backen anzufangen. Wenn nun, wie es öfters vorfällt, das Brod oben zu schnell Farbe bekommt, so darf man nur vorne einige Kieselsteine in den Ofen legen, um die Hitze abzuleiten, diese kann man nach einer Viertelstunde wieder wegnehmen. Sollte im Gegentheil die Farbe des Brodes zu schwach werden, so mache man ein kleines Vorfeuer und öffne die Thüre des Backofens, damit die Flamme hineinziehen kann.

Die Zeit des Backens bei Roggenbrod ist

2 Stunden, andere Arten von Korn- oder Weizenmehl brauchen nur ein und eine Viertelstunde in dem Ofen zu bleiben, bei letzteren muß dieser auch gelinder geheitzt sein.

Kartoffelbrod zu backen.

Man kann hierzu nur solche Kartoffeln brauchen, die weiß und mehligt sind, solche werden roh rein gewaschen, am Reibeisen verrieben und über Nacht in einem Tuch aufgehängt, damit das Wasser abläuft, am Morgen werden sie in ein Gefäß gethan und siedendes Wasser darüber geschüttet, erkalten lassen, und dann ausgedrückt.

Will man aber die Kartoffeln erst sieden, so werden sie, wenn sie gar sind, geschält, am Reibeisen verrieben, oder mit einem Stampfer zerstoßen.

Am Vorabend der Backzeit bringe man gutes Mehl in das Zimmer und bereite den Sauerteig. Wenn die Kartoffeln vorbereitet sind, so nimmt man zu 2 Theilen davon 1 Theil Roggen- oder Gerstenmehl, knetet am Morgen alles zusammen und behandelt es wie

anderen Brodteig, nur mit dem Unterschied, daß er fester als dieser sein muß, da er gern nachgiebt.

Ist der Teig gehörig aufgegangen, so macht man große Laibe und backt solche in einem stark geheitzten Ofen, nimmt das Brod nach Verlauf von 2 Stunden heraus, und legt solches umgekehrt auf dazu bestimmte Bretter.

Erbsenbrod zu backen.

Die Erbsen, so zu diesem Gebrauch bestimmt, müssen sauber belesen zu Mehl bereitet, damit am Abend in warmer Stube der Vorteig gemacht werden und das Ganze über Nacht stehen bleiben. Am folgenden Morgen wird das Mehl gesalzt, und der Teig mit Wasser dick angemacht, läßt ihn aufgehen, bildet Laibe von beliebiger Größe, und läßt sie in dem stark geheitzten Ofen backen.

Diese Art Brod kann bei Kochen von Erbsen, Linsen, auch bei Wildpret, Fischen, Saucen, nützlich verwendet werden, so wie es auch zum Mästen des Geflügels dient.

Semmelbrod zu backen.

Es darf hierzu kein anderes, als ganz

gutes Mehl genommen werden, wovon das Erforderliche an einen temperirten Ort gestellt, und Abends mit, für ohngefähr drei Kreuzer, Sauerteig vom Bäcker, einigen Löffeln Bierhefe und lauem Wasser, in der Mitte des oben ausgehölten Mehls angemacht, damit den Teig anrührt, wobei man Acht gebe, daß nicht zuviel Zusatz genommen werde, um Säure zu verhüten, nun wird dieses über Nacht zugedeckt und bleibt stehen. Am folgenden Tage wird der Teig mit lauem Wasser und dem nöthigen Salze recht locker angemacht, daraus Brödchen von beliebiger Größe gebildet, diese auf ein mit reiner Leinwand bedecktes Brett gelegt und aufgehen lassen. Wenn der Ofen nicht mehr zu heiß ist, so putzt man ihn sauber aus, streicht die Brödchen mit Eiergelb an, setzt sie schnell in den Ofen und werden schön gelb gebacken.

Milchbrod zu backen.

Hierbei verfährt man auf die nämliche Art, wie bei den Semmeln in der Bereitung des Vorteigs, nur nimmt man lauwarme Milch anstatt des Wassers, auch etwas weniger Sauerteig läßt es wie immer über Nacht stehen und

des Morgens auf 2 Pfund Mehl ein Viertelpfund Butter mit Milch zerfließen, wirft das nöthige Salz dazu und macht den Teig locker an, bildet kleine Brödchen, legt sie auf ein mit Tuch überdecktes Brett, so mit Mehl bestreut sein muß und läßt sie in gehöriger Wärme aufgehen. Nun werden sie mit Eiergelb angestrichen, und eine Stunde lang in dem gehörig gereinigten geheitzten Ofen langsam gebacken.

Dreizehntes Kapitel.

Vom Einsalzen und Räuchern des Fleisches.

Allgemeine Bemerkungen.

Die Aufbewahrung des Fleisches, als ein nöthiger Zweig der Haushaltung, ist auf verschiedene Art zu bewerkstelligen, wir wollen jedoch nur einige anführen. Meistentheils nimmt man dazu Rind- oder Schweinfleisch, welches aber nicht von zu jungem Vieh sein darf, wenn

es sich gut erhalten soll. Man nehme ein festes eichenes Faß, wo möglich gerade so groß, daß es für das Fleisch paßt, hat man kein gebrauchtes, sondern muß ein neues nehmen, so wird dieses vorher ausgelaugt, und mit gutem Weinessig ausgerieben. Der Boden bei diesem, so wie bei dem alten mit Salpeter und Salz gut abgerieben und damit bestreut. Das Verhältniß ist der 32ste Theil Salpeter zu Salz.

Bei der Auswahl des Fleisches beobachte man: daß es gut mit Fett durchwachsen, frei von Knochen, oder diese wenigstens vom Mark gereiniget und in großen Stücken, wo möglich aus den Keulen gehauen werde, von anderen Theilen der Thiere nehme man keines.

Bevor das Fleisch in Stücken zerhauen wird, muß es wenigstens 24 Stunden gelegen haben und völlig erkaltet sein, sonst könnte es leicht in Fäulniß übergehen, im andern Falle darf man aber auch nicht lange mit dem Einsalzen warten. Das Blut muß besonders bei warmer Witterung sorgfältig ausgedrückt werden, man nimmt nun jedes einzelne Stück, reibt es mit Salz und Salpeter wie vorge-

schrieben stark ein, legt sie fest und eng in einander geschoben in das Faß, die größeren Stücke unten, die kleineren oben, nachdem man vorher den Boden des Fasses über das eingestreute Salz mit Lorbeerblättern und einigen Wachholderbeeren bedeckt hat. Auf jede Lage Fleisch wird wieder etwas Salz und Gewürz gestreut, das Faß wohl zugemacht und verspundet, wohl auch mit Pech verstrichen, dann an einen kühlen Ort gestellt, und endlich jeden Tag umgewendet, damit die Brühe in alle Theile eindringen kann. Es ist gut, wenn das dazu bestimmte Salz vor dem Gebrauch über glühendem Feuer in einer Pfanne getrocknet, jedoch nicht geröstet wird, indem das Fleisch mehr Festigkeit erhält und es vor Verderben schützt.

So wie das Faß angebrochen wird, muß das übrige Fleisch mit einem Deckel durch Stein beschwert werden, damit die Salzlacke darüber gehe, fehlt es an dieser, so wird nach Verhältniß zu 100 Pfd. Fleisch 4 bis 6 Pfd. Salz und 4 bis 6 Loth Salpeter genommen.

Das Räuchern des Fleisches.

Es dient dieses gleich dem Einsalzen zur

Erhaltung des Fleisches, und ist bei der Auswahl auf schöne Brust- oder Rippenstücke zu sehen. Dieses würde wie jedes Fleisch ehe der Rauch durchdringen kann, verderben, wenn man es nicht vorher mit Salz worunter Salpeter ist einriebe, in ein Gefäß legte, wo sich das Salz auflöst und eine Lacke abfließt. Mit dieser Lacke wird es 10 bis 12 Tage jeden Tag ein paarmal begossen, und dann erst in den Rauch gehängt. Auch kömmt es auf die Witterung an, solches länger in der Lacke liegen zu lassen, da es bei gelindem Wetter nicht so lange als bei kaltem sein kann, und darf das Fleisch nicht gefroren sein.

Obwohl man den Schornstein zum Räuchern sehr gut gebrauchen kann, so ist eine feuerfeste Rauchkammer doch besser, das Fleisch darf nicht zu lange darin hängen, es schadet dem Geschmack, aber auch nicht zu kurze Zeit, die sich nicht genau angeben läßt, da viel von der Menge des anströmenden Rauches, und noch mehr von der Witterung abhängt, man sieht deshalb bisweilen nach, ob das Fleisch nicht allzu trocken wird, was auch außer der

Rauchkammer nachgeholt werden kann, wenn es nicht gehörig trocken wäre.

In Westphalen wird das Fleisch nur wenig geräuchert, die Würste nur 1 bis 2 Tage, das Fleisch verwahrt man dort in fest verschlossenen Fässern, und läßt es vom Winter bis im Mai stehen, wo es dann in luftige Kammern aufgehängt wird, auch in festen Rauchkammern, ohne neuen Rauch hinein zu leiten, in finstern Zimmern, oder festgeschlossenen Ofenlöchern im Heu gewickelt.

Will man schnell gut geräuchertes Rindfleisch haben, so stecke man dieses in einen Topf mit siedendem Wasser, werfe zuvor Salz und Salpeter hinein, bei starkem kochen wird es sogleich heraus genommen, und 48 Stunden in den Rauch gehängt, die Güte ist natürlich geringer als bei langsam geräuchertem Fleisch.

Rindszunge zu räuchern.

Man reibe diese mit Salz und Salpeter stark ein, streue gestoßene Gewürznelken, Pfeffer, geriebene Lorbeerblätter, und Dragun darüber, decke alles gut zu und lasse sie 3 bis 4 Wochen in der Beize liegen, wobei sie jedoch

alle Tage einmal umgewendet werden muß, und so 12 Tage in den Rauch gehangen.

Man kann sie auch gleich aus der Beize bereitet genießen, nur muß dann einige Tage zuvor etwas Essig darüber gegossen werden.

Schaffleisch zu räuchern.

Während den Monaten Juni bis September geschlachtetes Fleisch ist hierzu am besten, später hat dieses einen nicht angenehmen Geruch. Das junge Schaffleisch wird nicht so stark wie das Rindfleisch gesalzen, und mit Wachholderbeeren auch Knobloch eingerieben.

Es darf nicht länger als 10 Tage in der Beize liegen. Anzurathen ist, daß die Brust- und die Rippenstücke nicht in den Rauch gebracht werden, da sie sich nicht halten, und am besten gleich aus der Beize verbraucht werden.

Kalbfleisch zu räuchern.

Das Fleisch von einem Kalbe, welches 3 Wochen alt, ist hierzu am besten. Brust- und Rippenstücke können wohl eingesalzt werden, jedoch zum räuchern dienen am besten Bug

und Schlegel, die Beize ist dieselbe wie bei Schafsleisch, nur daß noch Lorbeerblätter und Majoran dazu genommen werden.

Wildpret zu räuchern.

Dieses muß sorgfältig von den Knochen befreit, dann mit Tüchern abgeputzt, und sobald wie möglich in ein Gefäß mit Salz gelegt werden, auch bestreue man es mit geriebenen Wachholderbeeren, Dragun, Thymian, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern und ganzen Nelken. Nach 8 Tagen läßt man es in dem Rauch gelinde fertig werden.

Fette Gänse zu räuchern.

Hierzu dienen nur junge und ganz fette Gänse, so am besten im Spätjahr genommen werden. Bei'm Rupfen nehme man sich in Acht, daß die Haut nicht beschädiget wird, Hälse und Flügel werden kurz am Körper ab, und die Gänse in der Mitte von einander geschnitten. Man reibt sie nun stark mit Salz und Salpeter in- und auswendig, legt sie in ein Gefäß sobald wie möglich auf einander, und begießt sie 4 Tage lang fleißig mit dem Salzwasser, wenn dies vorbei ist, nimmt man

sie heraus, mit zerschnittener Zitronenschale, Lorbeerblättern und Majoran bestreut, in Papier eingeschlagen, und hängt sie in gelinden Rauch, wo man sie nach 8 Tagen abnehmen, vom Papier befreien, und an einen luftigen, nicht von der Sonne beschienenen Ort bringt, so halten sie sich das ganze Jahr, und können gut zum Sauerkraut dienen.

Vierzehntes Kapitel.

Die Würste zu machen.

Das Wurstmachen ist eine der hauptsächlichsten Zubereitnngen in der Haushaltung, indem solches allgemein eingeführt ist, besonders aber bei dem Hausschlachten der Schweine zum besondern Vortheil gereichet, und die Wurst zu jederzeit eine angenehme Speise ist, sei sie frisch, abgekocht oder gedörrt.

Alle Würste bestehen meistens aus gehacktem Fleisch, Lunge, Leber, Herz und Blut

von verschiedenem Schlachtvieh, meistens aber von Schweinen, mit allerlei Gewürzen zusammen gesetzt.

Hauptsächlich kommt es aber auf die verschiedenen Theile an, welche hierzu genommen werden, indem jede Wurst ihren eigenen Geschmack haben muß, wonach sie den Namen führt. Besonders erfordert das Wurstmachen die größte Reinlichkeit hinsichtlich der Därme, Blase und des Magens ꝛc., welche wenn sie umgekehrt von aller Unreinigkeit abgesondert sind, dennoch mit Salz und laulichtem Wasser abgerieben werden müssen, in frischem Wasser 24 Stunden lassen, daß der Schleim davon kommt, und sie den widerlichen Geruch verlieren.

Zu dem Füllen der Därme bedient man sich gewöhnlich Wursthörner von Horn oder Messing, erstere sind jedoch am besten, und bei jedem Dreher zu haben.

Das richtige Maas des Salzes und ganz genaue Gewicht des Gewürzes, was zu den verschiedenen Arten der Würste genommen wird, ist ohnmöglich fest zu bestimmen, und nur der Geschmack bei dem Versuchen des Gehackten kann hierüber richtig entscheiden, da man

sich nicht auf das Augenmaas verlassen kann.

Die verschiedenen Gewürze deren man sich bedient, sind Salz, Pfeffer, Nelken, Muskatennuß und Majoran, von letzterem werden die Blätter getrocknet fein gerieben oder gestoßen.

Das Kochen der Würste geschieht in einem großen Kessel, verhältnißmäßig nach der Anzahl der Würste, man legt in das siedende Wasser eine nach der andern hinein, und läßt sie ohngefähr eine halbe Stunde lang kochen, sticht dann mit einer zweizackigen Gabel hinein, wenn es hell heraus spritzt, so sind sie gar und werden alsdann heraus gethan und erkalten lassen, nach Verlauf von 1 auch 2 Tagen werden sie in den Schornstein an eine zusammen geknüpfte Kortel gehängt, und ohngefähr 8 Tage in nicht zu starkem Rauch hängen lassen, man sieht alsdann nach, ob sie überall gehörig geräuchert sind, hängt sie heraus und verwahrt sie.

Gute Servelatwurst zu machen.

Zu circa 25 Pfd. Wurst nimmt man 22 und ein halbes Pfund vom besten Schwein-

fleisch, zwei ein halbes Pfund Rindfleisch, hackt selbiges recht fein zusammen, alsdann 1 Pfd. getrocknetes Salz, 5 Loth gedörrten Salpeter, und 6 bis 7 Loth halbgestoßenen Pfeffer dazu gethan und recht untereinander gemengt, in Rindsdärmen fest gefüllt, 4 Tage auf die Salzlacke gelegt, dann 3 Tage an die Luft zum Trocknen gehängt, alsdann 2 Tage in den Rauch und wieder in die Luft, daß im Rauch hängen wird noch einmal wiederholt, und alsdann in der Luft hängen lassen.

Leberwurst zu machen.

Zu dieser wird das Geling, Herz, Leber und Lunge genommen, ersteres roh, die Lunge aber abgekocht, (man kann auch bei zwei Schwein-Geling, ein Kalbs-Geling nehmen), zusammen ganz fein gehackt, dann mit dem zerschnittenen Griesenfett, und wenn dieses Fett nicht genug ist, noch etwas fein geschnittene Speckgrieben, dieses nebst Pfeffer, Salz, Nelken und fein zerriebenem Majoran dazu gethan, recht untereinander gemengt, und in die oben erwähnten sauber geputzen Rinds- oder Schweinedärme gefüllt, auf beiden Enden fest zugebunden, und alsdann anf die angegebene Art gekocht.

Blutwurst zu machen.

Nachdem der Speck abgekocht, so werden die Grieben fein geschnitten, diese nebst dem durchgesiebten Blut in einen Narten gethan, und mit Gewürz, bestehend aus Salz, zerstoßenem Pfeffer, Majoran und etwas Nelken, gut untereinander gemengt, in gesäuberte Schweine- oder Rindsdärme gefüllt, an beiden Enden zugebunden, und auf die angegebene Weise gekocht.

Hirnwurst zu machen.

Man nimmt 6 Pfd. gut Schweinenfleisch, von 2 Schweinen das Hirn, von Adern gereinigt, fein gehackt, etwas geschnittenen Speck, einige Eier, mit Muskatennuß, Nelken, Pfeffer und Salz wohl untereinander vermengt, in fette Schweinsdärme gefüllt und abgekocht.

Gelbwurst zu machen.

Wird auf dieselbe Art verfertigt, mit dem Unterschied, daß die Därme, wenn sie gehörig rein sind, vor dem Füllen in abgekochtem Saffran durchgezogen, und alsdann gekocht werden.

Bratwurst zu machen.

Man nimmt nach dem Verhältniß als man Wurst machen will, fettes Schweinfleisch, dieses wird ganz fein gehackt, mit obenstehendem Gewürze versehen, und füllt es in die abgeschleimten reinen sogenannten Bratwurst-Därme, man kann selbige braten, oder auch einige Tage räuchern und abkochen.

Knoblauchwurst zu machen.

Wird auf dieselbe Art behandelt, nur mit dem Unterschied, etwas mehr Pfeffer und Nelken dazu, der Knoblauch aber wird abgekocht, die Brühe unter das Füllsel gemengt, in Därme gefüllt, und einen halben Tag räuchern lassen, alsdann abgekocht.

Schwartmagen zu machen.

Man nimmt von den Schweinen die Füße und Rüssel, kocht selbige, macht alsdann das Fleisch von den Knochen los, nimmt die vom Speck nochmals gekochte Schwarte, zerhackt beides recht fein, nimmt nach diesem etwas Bratwurst-Füllsel, eine in länglichte Stücke geschnittene Zunge, vermengt dieses mit dem

übrigen und etwas Speckgrieben, viel Pfeffer und Salz, etwas Muskatennuß, Majoran und Nelken recht durcheinander gemengt, füllt es in den gereinigten Schweinsmagen recht fest, bindet ihn zu, eine gute Stunde gekocht, und einige Tage länger wie die andern Würste geräuchert.

Braunschweigerwurst zu machen.

Zu dieser nimmt man die Lendenbraten was das zarteste Fleisch ist, und Schinken der jungen Schweine, jedoch nicht zu fett, daraus die sehnigen Theile gesondert, und das Füllsel so klein als möglich gehackt. Das Gefüllsel wird mit ganzem als gestoßenem Pfeffer, Salz und etwas Salpeter vermengt, die richtige Beurtheilung des Ganzen kann aber nur durch das Kosten geschehen.

Meistens bedient man sich der Rindsdärme zu diesen Würsten, weil sie nicht so leicht vom festem Stopfen aufplatzen, diese Därme müssen jedoch frisch aufgeblasen, zugebunden, und getrocknet werden, welche bei dem Gebrauch in laulichem Wasser wieder weich gemacht, recht fest gestopft, verbunden, und 24 Stunden lang

aufgehangen werden. Das Nachdrücken und wieder fest Zubinden ist die Hauptsache, in den Rauch gehangen, und an einem kühlen Orte aufbewahrt.

Karpfenwurst zu machen.

Das Fleisch des Karpfen wird von allen Gräten abgesondert, mit etwas Butter, Salz, Pfeffer, Nelken, Petersilie, Muskatennuß, Zitronenschale, und einigen Eiern dazu, gut mit dem Fleisch gemengt, in Hammelsdärme gefüllt, auf dem Roste gebraten, und mit brauner Butter auf den Tisch gebracht.

Fünfzehntes Kapitel.

Von der Milch und deren Behandlung.

Daß bei diesem Geschäft besondere Aufmerksamkeit und Fleiß so wie die äußerste Reinlichkeit erfordert wird, versteht sich von selbst, weil sonst, wenn sie zur Unzeit abgenommen wird, die Butter gering ausfällt.

Alle leer gewordenen Milchgefäße müssen gut ausgesotten, besonders aber die Butter- oder Leierfässer gleich nach deren Gebrauch mit kochendem Wasser gut ausgebrühet, und nicht zugedeckt werden, um keinen üblen Geruch aufkommen zu lassen. Die Reinlichkeit bei'm Melken ist ebenfalls Hauptsache, man muß Acht geben, daß sich bei'm Ausseihen der Milch kein schwarzer Satz vorfinde, wodurch ebenfalls der Geruch übel würde, endlich müssen auch die Kübel zur Milch jeden Tag mit kochendem Wasser gereiniget werden.

Wenn es thunlich, daß die Milch in Gefäßen, in einem Gemache so gestellt werden kann, daß das Wasser unter diesen durchfließt, so wird sich bei einer solchen Stellung weit mehr und fetterer Rahm als sonsten ergeben. Fehlt jedoch eine solche Einrichtung, so ist es zweckmäßig, die Milchtöpfe nach jedesmaligem Ausseihen in kaltes Wasser zu stellen, die Milch jung genommen, ist besser als zu alt, da der Rahm von alter Milch der Gesundheit nicht zuträglich, besonders aber bei'm Aussieden auf keine Art mehr Verbesserung hervorgebracht werden kann.

Von der Butter.

Diejenige frische Butter, so für den Hausgebrauch bestimmt ist, muß gut ausgeschlagen werden, man legt sie in ein Gefäß und stellt dieses in den Keller, wo man, um sie frisch zu erhalten, einen luftigen Ort wählt und sie täglich mit frischem Brunnenwasser begießt. Die zu sehr dem Zutritt der Luft versperrte Butter hält sich zwar eben so lange, verursacht aber Blähungen.

Die besten Zeitpunkte zum Einsieden der Butter, sind die Monate Mai und September, da in diesen das Vieh das erste und letzte junge Futter bekommt, besonders ist jene so im September bereitet wird, haltbarer als die im Mai bereitete.

Hat man nun den Vorrath beisammen, so nimmt einen gut verzinnten Kessel, bringe die Butter hinein, mache ein gelindes Feuer unter den Kessel, was so bald als möglich unterhalten wird, während dem Kochen bleibe dabei stehen, und suche das Anbrennen mittelst einem Löffel durch Umrühren zu verhindern.

Wenn man sehen will ob die Butter hinreichend gesotten, so nehme man etwas in den Rühr-

löffel, setzt sie sich gleich, und hat ein braun-gelbes Aussehen, so ist sie genug gesotten, wie sie aber noch weiß und zähe bleibt, muß sie noch länger gesotten werden, bis solche die beschriebene nöthige Eigenschaft erhält, dann wird der Kessel vom Feuer abgenommen, wirft eine geschälte Zwiebel hinein, und gießt die ausgekochte Butter in reine wohl ausgebrühte Gefäße, worin sie aufbewahrt wird.

Kuhkäse zu machen.

Nachdem der Vorrath der hierzu bestimmten Milch groß oder klein ist, nimmt man mehrere oder einen getrockneten Kalbsmagen, weicht diesen 24 Stunden in Wasser, gießt dieses mit dem Magen in die frisch gemolkene und warm gemachte Milch, deckt sie zu und läßt es so eine halbe Stunde stehen, bis sie sich zusammen gezogen hat. Man nimmt nun die Masse mit einem Schaumlöffel heraus, bestreut sie mit etwas Salz, knetet sie unter einander, schüttet sie auf ein reines Tuch, bindet solches fest zu und preßt den Käs darin, jedoch nicht zu stark zwischen 2 Bretter, läßt diesen 2 bis 3 Tage liegen, worauf man ihn

mit dem Tuch heraus nimmt, in eine starke Salzlacke legt, darin 8 Tage liegen läßt und während dieser Zeit fleißig umwendet. Nach Verlauf derselben nimmt man ihn aus der Lacke und setzt ihn auf durchlöcherten Brettern der Luft zum Trocknen aus.

Handkäse zu machen.

Man läßt die abgerahmte saure Milch einige Stunden auf einem warmen Heerd oder auf dem Ofen stehen, bis sie zusammen geronnen ist, wobei man Acht hat, daß die Molken nicht zäh oder hart werden, schüttet sie dann auf ein Tuch, oder in einen Sack, bindet diesen zu, hängt ihn schwebend an einen Ort auf, und läßt die Molken recht rein ablaufen. Nach Verlauf von einiger Zeit, legt man diesen Sack zwischen 2 Bretter, beschwert diese und läßt sie so einige Stunden stehen, um alle Feuchtigkeit aus den Molken zu bringen. Nun nimmt man die feste Käsemasse heraus, stößt sie in einem hölzernen Gefäß, wozu man sich eines Stößers von Holz bedient, und läßt sie nun 3 Tage stehen und gähren, wirft nach Belieben Kümmel und Salz hinein, knetet das

Ganze wohl unter einander, macht runde kleine Laibchen von beliebiger Größe, und setzt sie auf einem Brette zum Trocknen an die Luft.

Käse gut zu erhalten.

Bei jeder Art Käse ist es nöthig, diesen in ein mit Bier oder Wein angefeuchtetes Tuch einzuschlagen und solchen so in den Keller auf Holz zu legen. Den grünen Käse bewahre man an einem kühlen, jedoch trockenen Ort auf.

Käse zu verbessern.

Man nimmt gereinigte Potasche oder Weinsteinsalz und übergieße dieses so lange mit weißem Wein, bis die Mischung nicht mehr aufbraußt, benetzt mit dieser leinene Tücher, schlägt sie um die Käse und legt sie so in den Keller. Nach 24 Stunden werden die Tücher von neuem angefeuchtet, die Käse umgewendet, und so jeden Tag während eines Monates damit fortgefahren, wodurch ganz trockene und verdorbene Waare verbessert und schmackhaft gemacht wird.

Sechszehntes Kapitel.

Das Backen und Dörren des Obstes.

Wenn es an einer, zu dieser Verrichtung am besten geeigneter, aus irdenen Kacheln gefertigter Malzdörre fehlt, wo das Obst reiner als in Backöfen und Backhäusern bleibt, auch eine Ersparung des Holzes Statt hat, so muß man freilich letztere benützen, dabei aber zur Erreichung der Reinlichkeit die Vorsicht nicht außer Acht lassen, zum Einschieben geeignete bequeme Horden aus Weidenruthen fertigen zu lassen, worauf das Obst gelegt wird, auf welche Art dasselbe nicht so leicht verbrennen und schmutzig werden kann.

Gebackene Birnen.

Dieses schmackhafte Gericht wird auf folgende Art bereitet: Wenn die Birnen noch nicht ganz reif sind, so läßt man sie zuerst in Wasser abkochen, schält sie, nachdem sie kalt geworden, und setzt sie dann, aber nicht zu

nahe auf mit einem Rande versehene Bretter so, daß die Stiele in die Höhe stehen.

Man schiebt nun die Bretter Anfangs in den nur mäßig erwärmten Ofen, damit solche nur abtrocknen, denn bei starker Hitze würden sie verbrennen und den Saft verlieren, macht auch keine Einschnitte darein, noch den Kern heraus genommen, sondern so ohne Schale abtrocknen lassen. Letztere kann man kochen, den Saft abgießen und zu einer dicken Gallerte einsieden, wozu man auch geringere schadhafte Früchte nehmen kann.

Sind nun die Birnen auf beschriebene Art getrocknet, so sieht man sie einzeln nach, schneidet oben die Blume und allenfallsige Steinchen aus, auch was vielleicht noch von der Schale zurückgeblieben wäre, drückt solche oben etwas platt, taucht sie in die Gallerte, setzt sie wieder auf ein Brett und läßt sie vollends ausbacken. Sollte man zum Nachtrocknen keine schicklichen Zimmer und Oefen haben, was dem dritten Einschieben in den Backofen vorzuziehen ist, so muß man die Birnen zuerst zum zweitenmal in den Saft tau-

chen, und so in den Ofen bringen, bei'm Nachtrocknen im Zimmer legt man sie aber nur auf Papier und stellt das Brett auf einen schicklichen Ofen.

Wenn das Backen gut ausgefallen ist, so sind die Birnen hellbraun von Farbe, und fleischig, so daß sie auch noch wohlschmeckend und leicht zu zerbeißen sind. Bei'm Kochen müssen sie dick anschwellen, nicht brenzlicht noch nach Rauch, sondern süß und angenehm schmecken, auch leicht auf der Zunge zergehen.

Gebackene Aepfel.

Die Aepfel, wovon die kleinen z. B. Borsdorfer die schicklichsten zum Backen sind, werden, wenn keine Malzdörre vorhanden ist, auf solchen weidenen Horden, theils geschält, oder ungeschält, so wie ganz oder mitten durchgeschnitten gelinde in dem Backofen getrocknet. Sollen sie in Hälften sein, so wird der Kern heraus genommen, bei ganzen Borsdorfer-Aepfeln bleibt er darin, nur werden diese vor dem Backen geschält.

Gebackne Zwetschen, Kirschen und Pfirsiche.

Diese pflückt man mit sammt den Stie-

len, wodurch der Saft bei'm Dörren nicht verloren gehet, setzt solche, mit aufwärts gekehrten Stielen so nahe an einander, daß ein Stück dem Andern Haltung giebt, auf die Horden, die Schnitze stellt man eben so neben einander, wodurch viel auf die Horden gehet, und es gleicher durchbacken kann.

Die Ofenwärme muß gerade derjenigen gleich kommen, so ein Backofen nach der Herausnahme des Brodes noch hat. Bei Kirschen ist noch zu erwähnen, daß sie anfangs nur eine gelinde Ofen-Wärme erfordern, so erst dann, wenn sich Runzeln zeigen, verstärkt wird, man lasse sie nicht in dem Ofen erkalten, sondern bringt sie aus der Hitze sogleich in die Luft oder Sonne zum völligem Abtrocknen.

Siebenzehntes Kapitel.

Die Zucht und Mästung des Geflügels.

Vom Aufziehen der Hühner.

Diese Thierart ist besonders auf dem Lande sehr nützlich, da sie sich mit wenig Kosten erhalten läßt, und für ihre Fütterung zum Theil selbst besorgt sein kann. Die Hauptsache ist ein guter, heller Hühnerstall, der im Winter gegen den Frost, im Sommer aber gegen die Kälte geschützt sein muß, auch darf kein Marder oder Anderes Raubthier hinein dringen können.

Bei der Fütterung, sehe man auf regelmäßig bestimmte Zeit und reinliche Zutheilung, diese kann aus abgebrühter Kleie, Hafer, und gesottenen Kartoffeln bestehen.

Zu gutes Futter hindert das Brüten, wozu eine gute Henne 10 Monate alt schon taugt, ist sie 3 Jahre alt, so paßt sie nicht mehr zur Zucht.

Das Verhältniß des Hahns zu den Hühnern ist 1 Hahn zu 6 Hühnern, die gelegten Eier werden an einem kühlen, jedoch trocknem Ort in Asche aufbewahrt. Ist die Brutzeit gekommen, so giebt die Henne dieses durch veränderte Stimme und Sitzen auf dem Neste zu verstehen, man lege nun alsbald dieses mit Heu aus, lege der Henne ohngefähr 13 Eier, aber nicht mehr, wozu man die spitzigen wählt, unter, und läßt es ihr während sie brütet weder an Futter, wozu in Milch geweichtes Brod am Besten ist, noch an frischem Wasser fehlen. Nach Verlauf von 20 Tagen siehet man nach, ob schon einige Junge auskriechen, in dem Falle werden die Schalen aus dem Neste genommen, und füttert die junge Brut mit in Milch geweichtem Brod.

Wenn 14 Tage um sind, so bricht man an dem Futter ab, damit sie sich gewöhnen dieses selbst zu suchen. Man gebe ihnen ja keine Petersilie, jungen Hanf, oder Gurkenkerne, sie können dies durchaus nicht vertragen.

Da die Hühner vielen Krankheiten ausgesetzt sind, so füttere man sie nie warm, auch

streue man wenig Gerste vor, dies verursacht den Pips, dieser ist ein Häutchen an der Zungenspitze, was man gleich vorsichtig ablösen muß. Sobald sie davon befallen werden, lassen sie die Flügel hängen und verändern die Stimme, man gebe ihnen deßwegen zur Verhütung des Krankwerdens oft reines Wasser mit etwas Sand, streue viel davon in die Ställe und reinige sie täglich.

Um viel Eier zu erhalten, so wird den Hühnern öfters Käse oder Hasenpfifferling unter das Futter gemengt.

Die Zucht der welschen Hühner.

Diese ist schwierig und hängt beinahe mit von Glück ab.

Zu 8 bis 10 Hühner braucht man einen Hahn, der aber recht groß und stark sein muß, dieser taugt nur ein Jahr lang zur Zucht, ein Huhn 2 bis 3 Jahre, es muß daher ein junger Hahn nachgezogen werden. Die Hühner legen gewöhnlich 20 bis 30 Eier, so man dadurch erhalten kann, wenn Jeder ein besonderes Nest bereitet, und ein Stück hinein legt, sonst vertragen sie solche gar gerne. So wie sie ihr letztes Ei gelegt haben, bleiben sie ge-

wöhnlich auf dem Nest sitzen, und fangen an zu brüten, man legt nun dieses mit feinem Heu wohl aus, und 15 bis 16 Eier unter die Bruthenne, wobei auch Enten- oder Gänseeier sein können. Die Brutzeit dauert 4 Wochen, es geschieht aber auch daß die Jungen einige Tage früher ausschlüpfen. Sobald alle aus sind, hebt man das Huhn weg, füttert es, und setzt es wieder zu den Jungen, diese werden aber erst nach Verlauf von 24 Stunden mit hartgesottenen klein gehackten Eiern, indem man ihnen vorher die Spitze an den Schnäbelchen ein wenig abbricht, gefüttert, und ihnen frisches Brunnenwasser, oder abgehobene Milch zum Saufen giebt. Nach einigen Tagen kann man ihnen gekochte Kartoffeln, nebst darunter gehackten Brennnesseln zu fressen geben, oder Nudeln von geringem Mehl unter die Kartoffeln mengen. Bei großen Hühnerhöfen kann man sie auch ihr Futter suchen lassen, nur darf es ihnen nie an frischem Wasser fehlen, sie können weder große Hitze noch Kälte ertragen, und ist ihnen die Feuchtigkeit des Morgen- und Abendthaus schädlich. Bei'm Heranwachsen füttert man sie abwechselnd mit

gesottenen Kartoffeln, Weißkohl, Gerste, Korn und dergleichen, doch nie mit jungem Hanf, woran sie sterben.

Die Enten-Zucht.

Diese Art Geflügel kostet im Sommer wenig, da sie sich ihr Futter selbst suchen und auch sehr wenig Krankheiten ausgesetzt sind. Der Entenstall muß geräumig sein. Die Legezeit fängt im März an, und dauert bei einer guten Art bis in's Spätjahr, wiewohl dies nicht in einem fort gehet; da sie die gelegten Eier gerne vertragen, so muß man solche wegnehmen. Bei'm Brüten, wozu man einen finstern Ort wählt, da diese Thierart unruhig ist, bedecke man die Ente Anfangs mit einem Korb, füttere sie bei ihrer natürlichen Gefräßigkeit gut, stelle das Futter nahe an das Nest, und reiche ihr täglich 2 bis 3mal frisches Wasser.

Die Brutzeit dauert gewöhnlich 26 bis 28 Tage, die junge Brut muß der Ente jedesmal gleich weggenommen werden, damit die Andern alle ausschlüpfen, wenn letzteres geschehen, so giebt man sie der Alten wieder. Den Jungen setzt man zum Anfang Brod in Milch geweicht, und später abgebrühte Kleie vor, auch

wird bemerkt: daß man sie, wenn sie noch zu klein sind, nicht gleich in's Wasser gehen lasse, sondern nur ein breites Geschirr mit frischem Wasser hinstelle, woran es überhaupt nicht fehlen darf. Bisweilen Hanfsaamen unter das Futter, ist sehr gut.

Die Gänse-Zucht.

Um eine gute Art zu erhalten, so nehme man schöne Gänse von einer frühen Art, und rechne 4 Gänse auf einen Gänserich. Beide taugen nur 2 Jahre gut zur Zucht.

Die Legezeit beginnt Ende Februar bis 13 oder 17 Eier gelegt sind, die Brutzeit aber 4 volle Wochen, dabei verfährt man so, wie bei den Enten, doch wird 2 Tage früher nachgesehen, ob nicht schon einige aufgepickt sind, indem dann die Jungen, wenn alle Eier ausgebrütet sind, der Mutter zurückgegeben werden. Die Jungen werden nach 24 Stunden mit geweichtem Milchbrod gefüttert. In den ersten Tagen darf man sie nicht auf bethaute Grasplätze lassen, wenn sie nun Federn und Flügel bekommen, so muß man noch mehr Sorge auf sie verwenden, unter ihr Futter

stets zerhackte Brennnesseln, auch zuweilen warmes Blut mengen, und sie überhaupt während dieser Zeit gut füttern. Fällt ein starker Regen, so treibe man sie unter Obdach. Da diejenige Brut, so erst im Monat Mai zur Welt kommt, schwer zu erhalten ist, so befördert man die Brutzeit, wenn man der Alten während derselben täglich eine Messerspitze voll gestoßenen Pfeffer unter dem Futter giebt, auch bisweilen etwas Branntwein hinein schüttet.

Vom Mästen der Gänse.

Die hierzu bestimmten Gänse sollen nicht über 1 Jahr alt sein und erfordern wie alles Geflügel im allgemeinen reinliche Wartung. Noch besser ist es, wenn man solche nimmt die nur vom Frühjahr bis October gelaufen sind, und dann zur Mästung entweder in enge Ställe, wo sie weder gehen noch stehen können, oder noch besser an finsteren Orten in Säcke aufhängt, wo nur die Köpfe und das Hintertheil heraussieht, die Säcke werden an ein Zugseil zum herunterlassen gebunden.

Zum Fettwerden braucht eine Gans 20 bis 25 Tage. Will man sie mit Welschkorn mästen, so ist dieses am besten, Erbsen dienen

nicht so gut, doch auch, wenn sie vorher gesotten sind. Das Welschkorn weicht man Abends nur in Wasser ein, und stopft die Gänse täglich 3mal, Morgens, Mittags und Abends, jedoch in den ersten Tagen nur einmal, wobei man sich nicht zu sehr eilen und sie nicht drücken darf, damit sie gehörig verdauen können. Während dem Stopfen werft man öfters Sand in ihr Saufgeschirr, was die Verdauung befördert, auch kann man, zur Erhaltung großer Lebern, Salz mit einer Messerspitze voll gestoßenem Pfeffer zu Reizung des Durstes in das jederzeit vollauf das sein müssende Wasser werfen.

Der Gänserich, den man an seinem längeren Hals, stärkerer Stimme und längeren groben Füßen erkennt, ist wegen seinem rauheren Fleisch nicht so gut als die Gans zur Mast. Das Stopfen soll immer zur gleichen Zwischenzeit, um die Verdauung regelmäßig zu erhalten, geschehen, gut ist es, den Mast-Gänsen Wachs in die Ohren zu stecken.

Will man sie am Morgen schlachten, so unterlasse man das Stopfen am Vor-Abend, rupfe sie, nachdem sie todt sind gleich, ehe sie

kalt werden, damit die Haut nicht mit abgerissen wird, auch kann das Federvieh sämmtlich gebrühet werden.

Wenn die Mästung mit vorgeschriebener Sorgfalt geschehen ist, so kann jede Gans 6 bis 7 Pfund Fett geben, und die Leber ein bis ein und ein halbes Pfund wiegen.

Vom Mästen der Enten.

Dieses geschieht in ihren gewöhnlichen Ställen, wo man sie mit zu Mehl zerstoßenen Kartoffeln, oder mit Hafer, Gerste, Kleie rc. füttern, auch wie die Gänse stopfen kann, sie gebrauchen vieles Futter, auch darf es ihnen nicht an Milch mangeln.

Vom Mästen der Hühner.

Die jungen Hühner erfordern einen reinlichen hellen Stall mit Sprossen, wo sie heraus langen, und ihr Futter nehmen können, dieser wird inwendig so abgetheilt, daß nie mehr als 2 Stück beisammen sind, die Platz haben müssen, den Boden bestreue man täglich mit frischem Stroh, füttere sie mit in Milch geweichtem Brod, gekochtem Hafermuß oder Nudeln von geringem Mehl, werfe in ihre

Wassertröge immer etwas Sand. Will man sie wie Kapaunen stopfen, so brauchen sie nur 10 bis 14 Tage zum Fettwerden.

Kapaunen zu mästen.

Dieses geschieht mittelst Nudeln oder Welschkorn, womit man sie jeden Morgen und jeden Abend stopft, und dabei Milch einschüttet, wodurch das Fleisch weißer, als bei'm Wasser wird. Die Quantität beträgt, für jeden Kapaun, bei'm Stopfen das Gewicht eines Hühnereies nebst einem halben Schoppen Milch. Hat man viele Kapaunen in der Mast, so wird jedem seine Portion genau vorher abgewogen, da man bei dieser zarten Art Geflügel sehr pünktlich handeln muß, so gehe man bei'm Stopfen langsam damit zu Werke, damit sie besser und fetter werden. Der Teig wird in Erbsengroße Stückchen geschnitten, bei'm Welschkorn, so nicht so gut wie Teig ist, zähle man die Körner ab, damit sie immer die gleiche Zahl bekommen. Giebt man ihnen alle Tage ein halbes Loth Butter, oder noch besser einen Kaffelöffel voll Provencer-Oel, so wird die Haut mürbe. Nach 14 Tagen sind sie fett.

Vom Mästen der welschen Hühner.

Bei diesem Geflügel, besonders bei Jungen, ist mehr Sorgfalt, als bei allen Vorhergehenden nöthig, damit sie keine geschwollenen Hälse bekommen und todt umfallen.

Man formirt Kugeln so groß wie kleine Haselnüsse, nimmt aber doppelt so viel als bei der Kapaunenmästung, schüttet ihnen nach jedesmaligem Stopfen, einen halben Kaffeelöffel Provencer-Oel ein, und fährt damit 4 Wochen fort, bis sie fett sind.

Tauben zu mästen.

Man füttere sie mit nicht zu lange in Milch eingeweichtem Brod, stecke dieses langsam in den Hals der Tauben, man darf ihnen aber niemals übrig gebliebenes zerhacktes Fleisch geben, was bei anderem Geflügel genommen werden kann.

Mittel, daß die Hühner viele Eier legen.

Man nehme Oelkuchen oder ausgepreßten Leinsamen, eben so viel Weizenkleie und Eichelmehl, rührt es mit kochendem Wasser an, knetet einen Teig davon und füttert sie damit,

wodurch die Hühner im Winter so gut wie im Sommer vier und ein halbes Loth schwere Eier legen, die meistens ein doppeltes Gelb haben.

Mittel, gegen die Hühnerläuse.

Man nehme 6 bis 10 Hände voll wilde Quendel, ist sie klein, etwas mehr, lege sie in das Hühnerhaus, nehme solche nach einigen Tagen heraus nnd thue frische hinein, bis die Läuse vertilgt sind.

Achtzehntes Kapitel.

Verschiedene Hausmittel.

Salbe gegen die Zittermähler.

Es werden 3 weiße Lilienwurzeln in frischem Wasser gekocht, bis sie wie Brei sind, thut diesen in ein leinenes Tüchelchen und läßt sie darin wohl abtrieten, hierauf stößt man sie mit einem Löffel voll Honig und halb so viel

destillirtem Essig in einem Mörser, thut 2 Loth wohl gereinigten und klein gestoßenen Kümmel-, Anis-, Fenchel- und Römischen-Saamen darunter, mengt alles durcheinander und macht eine Salbe davon, mit welcher man jeden Abend vor Schlafengehen die Mähler einschmiert, was man wenigstens einen Monat lang fortsetzen muß.

Gegen die Frostbeulen.

1. Man löst 1 Unze weißen Vitriol in 1 Maas Wasser auf und schlägt es von Zeit zu Zeit auf die Beule. Dieses Mittel zertheilt jede Beule, muß aber angewendet werden, ehe sie aufbrechen.

3. Wenn die Frostbeulen alt und hartnäckig sind, so bestreiche man sie mit frischem Opodeldok (Linimentum saponis) und spanischer Fliegentinktur zu gleichen Theilen, oder lieber weniger von der letztern. Wenn die Frostbeulen aufbrechen, so macht man Umschläge mit Basilikum, zu denen man, wenn es nöthig ist, etwas Terpentin setzt.

Das Zahnen der Kinder zu befördern.

Man gebe den Kindern, die im Zahnen griffen sind, täglich 3 mal von folgendem

Pulver, entweder in Wasser oder anderem Getränke, oder auch auf dem Essen, jedesmal eine Messerspitze voll. Sind die Kinder schon über ein halbes Jahr alt, so gebe man ihnen täglich 2mal Morgens nüchtern und Abends eine halbe Stunde vor Schlafengehen einen starken Theelöffel voll: 3 Loth Ponienwurzel, 1 Loth Süßholz, 6 Loth Eierschalen, ein hal Loth Schwefel von Haselstauden, oder in Ermanglung dessen gemeinen Schwefel und 3 Loth florentinische Schwändelwurzel; Alles fein gestoßen und zu Pulver gemacht.

Nabelbrüche bei Kindern.

Bei den Kindern sind die Nabelbrüche am gewöhnlichsten, erfordern aber wenig Kunst. Man drückt den Bruch mit dem Finger behutsam zurück, legt sodann eine umwickelte halbe Muskatnuß, oder ein wohlklebendes Pflaster, wie einen eckigten Knäuel, in der Form eines kurzen Kegels zusammengewickelt auf die Stelle, schlägt zusammengelegte Tücher darüber, und bindet es mit einer Binde um den Leib. Dieses Band muß 8 bis 14 Tage, oder vielmehr so lange liegen, bis man gewiß ist, daß die

Stelle wieder frei sei; und es ist sorgfältig nachzusehen, daß unterdessen der Bruch nicht wieder austrete, in welchem Falle man sogleich den Verband wieder abnehmen, den Bruch wieder zurückbringen, und dann die Compresse von Neuem anlegen muß, damit ja nicht die ausgetretenen Theile vom Bande gequetscht werden, welches sehr gefährlich sein würde. Ein Gemisch aus Eiweiß, Allaun und Branntwein mit Compressen aufgelegt, ist eines der besten Hülfsmittel.

Mittel wider die Finnen im Gesicht.

Diese entstehen entweder durch scharfes Geblüt, oder durch verhinderte Ausdünstung nach starker Erhitzung, es giebt dagegen mehrere Mittel, wenn sie nicht zu häufig sind, im Falle innerlicher Mittel müssen solche unter Berathung des Arztes angewendet werden.

Man kann 2 Hände voll Tausendgüldenkraut nehmen, dieses in 2 Maas Wasser bis auf die Hälfte einkochen lassen, und die Finnen Morgens wie Abends damit waschen.

2. Man thue in einen halben Schoppen Scabiosensaft der bei'm Feuer gereiniget worden und durch Leinen-Zeug geseiht ist, ein Loth

Borax und ein Quentchen Kampher, läßt es 2 bis 3 Tage stehen und bedient sich desselben.

Mittel gegen die Röthe im Gesicht.

Entsteht solche von unreinem scharfem Geblüt und ist mit Erhöhungen oder gar Geschwüren verbunden, so muß man blutreinigende Sachen nach Anrathen des Arztes gebrauchen. Als einfache Gegenmittel dienen:

1. Ein frisch gelegtes Ei 24 Stunden lang in guten Weinessig gelegt, dann in einem Mörser zerstoßen, mit weißem Senfmehl nach Verhältniß vermengt, nochmals im Mörser bearbeitet, und mit der nun fertigen Salbe Morgens wie Abends das Gesicht bestrichen.

2. Man kann Cyprischen Vitriol mit Wegerichwasser nehmen, auch den Saft von Gauchheil, womit man mehrere Tage fortfährt.

Mittel gegen das Aufspringen der Haut.

Bei scharfer Luft im Frühjahre oder Winter, wo man daran leidet, schmerzen die Lippen und das Gesicht, was die Trockenheit der Haut veranlaßt, man gebrauche dagegen anfeuchtende und kühlende Mittel, wie Quittenkernschleim, Gänseschmalz, Jasminöl; Pomade,

Cacao-Butter, oder kocht sich einen Brei aus Eibichwurzel, Schwarz- oder Heuwurzel, womit die leidenden Theile bestrichen werden. Chamillenblumen in Milch gesotten, thun ebenfalls gute Dienste.

Mittel gegen die Mitesser.

Gegen diese, so mit kleinen schwarzen Pünktchen auf der Haut erscheinen, die bei'm Drücken gleich einem Würmchen herausspringen, ist besonders Reinlichkeit, öfteres Waschen mit Seifen- oder Kleienwasser, so wie das Reiben der Haut mit Flanell zu empfehlen. Sollte das Uebel überhand genommen haben, so muß man innerliche Harn- und Schweißtreibende Mittel brauchen, als: Thee von Wachholderbeeren, dabei aber erhitzende Getränke, wie Kaffe, heiße Suppen, ꝛc. vermeiden. Bei Kindern unter 2 Jahren sind sie nicht selten, woran allzu warme Betten, heiße Zimmer und Getränke Ursache sind.

Sorge für Hände und Arme.

Man halte diese so rein wie nur möglich, und um sie zart zu erhalten, kann man frische Zitronenschnitten an den Armen reiben, feine

Seife, Seifenspiritus, lauwarmer Wein, ꝛc. nehmen mit einem Beuteltuch alle Fettigkeit weg.

Das Schwitzen der Hände rührt von Schwäche der Haut her, man wasche sie mit verdünntem Cöllnischem Wasser, hält es dennoch an, so bereite man ein Waschwasser, wozu man Rosmarin, Thymian, Lavendel, Salbei, Pfeffermünze, Majoran, Basilikum und Chamillen klein zerschnitten, in ein leinenes Tuch bindet, mit kochendem Wasser übergießt, und dann einige Zeit ausziehen läßt, den Saft ausgepreßt, mit etwas Wein vermengt, und ihn durch einen Aufguß von Eibichwurzeln mild macht. Dieses Kräuterwasser darf im Anfang nur schwach bereitet werden, bis der Schweiß nachläßt, dann läßt man allmählig mit dem Waschen nach. Bei kranken Personen darf man jedoch ohne Vorschrift des Arztes nichts gegen das Schwitzen gebrauchen.

Bei Sprödigkeit der Hände und Arme durch Feuerhitze, nimmt man schleimigte Mittel, wie z. B. zerstoßenen Reis, Mandeln und Mohnsaamen, den man in Wasser zerreibt. Sollte auch die Weiße der Haut gelitten ha-

ben, so setzt man diesem Waschwasser eine schwache Säure von Essig, oder etwas Zitronensaft, Molken, saure Milch, etwas Alaun, zu.

Mittel gegen die Warzen.

1. Man verschaffe sich eine Anzahl langer schwarzer Schnecken, ohne Häuschen, wie sie im Walde und an sumpfigten Orten zu finden sind, thut sie in einen Topf, bestreut sie mit Salz, deckt einen Deckel darüber, und stellt sie in den Keller, davon ein Wasser zurück bleibt, mit diesem die Warzen öfters gerieben, so werden sie endlich abfallen.

2. Man nehme 1 Theil Grünspan und 2 Theile Salpeter, thue dieses in einen Tiegel, zünde es mit einer glühenden Kohle an und lasse es verrauchen. Das Uebrigbleibende wird in den Keller gestellt, oder daselbst in einer Schweinsblase aufgehängt, wo sich ein Wasser zum Bestreichen der Warzen bildet.

3. Man streiche mit Honig vermischte Ochsengalle auf ein Tüchelchen und lege dieses darüber.

Mittel gegen den Würm.

Das bewährteste, schnellste und unschädlichste Gegenmittel besteht in zu Brei gestoßenen Regenwürmern, so man auf den Finger legt, es lindert den Schmerz und tödtet den Wurm. Man kann auch, sobald man es entdeckt nur einen lebendigen Regenwurm nehmen, diesen um den kranken Finger binden, so wird der Schmerz nach einer Stunde aufhören.

Das Aufspringen der Hände zu vertreiben.

Um dies bei kaltem Wetter zu verhüten, nehme man einen Kaffeelöffel voll wässerigen Myrrhen-Extract aus der Apotheke, löse ihn in einer Tasse mit heißem Wasser unter beständigem Umrühren auf, und wasche damit die Hände ein paarmal des Tages. Heilen solche durch dieses Mittel aus, so reibt man sich vorzüglich des Abends vor Schlafengehen, auch wohl schon, nachdem man sich des Morgens gewaschen hat mit einer Salbe, bestehend aus einem Viertelpfund weißem Wachs, läßt dieses schmelzen, und mischt 2 Eßlöffel voll Johannisöl darunter. Wenn man sich am Tage damit wäscht, so trockne man nachher die Hände ab, oder wasche

sie mit einer scharfen Lauge aus Buchenasche, hernach mit destillirtem Regenwasser, trockne sie mit einem reinen leinenen Tuche, und reibe sie mit Lippen-Pomade.

Sorgfalt für die Zähne.

Die Erhaltung der Zähne dient nicht allein zur Zierde, sondern auch zur Gesundheit, da die Speisen, bevor sie in den Magen kommen gehörig zermalmt werden müssen, man hat deswegen besonders bei dem der Jugend angebornen Hang zu Süßigkeiten, hauptsächlich aber durch den Genuß heißer Speisen und Getränke, und namentlich durch frisch gebacknes Brod so viele Leute, die schlechte Zähne haben. Zu deren Erhaltung gehört ferner die Vermeidung von Weinstein und Zuckersäuren, die öfters in Obstgattungen und Gemüsen vorkommen.

Man spüle den Mund jeden Morgen und nach Tisch rein aus, esse, so viel als möglich Brod zu Gemüse und Fleische und kaue nach jeder Mahlzeit eine Brodrinde, so hüte man sich auch vor kaltem Trinken, ehe man Suppe ißt, auch darf diese nicht zu heiß sein, endlich vermeide man das Zuckerkauen.

*

Sobald der erste angefressene Zahn da ist, muß er sogleich herausgenommen werden, damit er die gesunden nicht anstecke. Als Zahnstocher gebrauche man keine Gabel, Nadel oder andere harte Sachen, sondern welche von Holz, Fischbein, oder einen stumpf geschnittenen Federkiel. Wenn eine Zahnbürste nicht sehr weich, ist, so nimmt man besser, den Zeigefinger oder eine geschälte und abgekochte Kalmuswurzel.

Zahnpulver.

1. Man stoße weiche Linden- oder Weidenkohlen zu Pulver, siebe es durch, mische geröstete Brodrinden oder stark gebrannten Kaffee darunter, nebst etwas China- oder Eichenrinde, um das Zahnfleisch zusammen zu ziehen, stoße alles klein und fein und bürste die Zähne damit.

2. Man bereitet das Pulver aus ein und einem halben Loth Weinstein, einem Quentchen fein gebrannter Allaun, eben so viel Cochenille, ein halbes Quentchen Japanische Erde und ein halbes Quentchen feines Drachenblut, so alles zusammen in einem Mörser fein gestoßen wird. Soll es einen angenehmen Geruch bekommen,

so mischt man 6 Tropfen Rosenöl und 2 Gran Zimmetöl bei. Hierauf schüttet man das Pulver in ein reines Glas, bindet dieses sorgfältig zu und stellt es zur Aufbewahrung an einen temperirten Ort, damit es sich lange erhält.

Wenn man die Zähne jede Woche zweimal mit einem Bürstchen oder Stückchen Sammet worauf das Pulver gestreut wird, reibt, so werden sie weiß, die wackelnden befestigen sich, und das Zahnfleisch bleibt fest und frisch. Dieses Pulver heilt auch die Mundfäule und Scharbock, stillt das Bluten des Fleisches und säubert die Zähne von aller Unreinigkeit. Die wackelnden Zähne kann man durch einen dazu bereiteten Spiritus, der durch Abziehen von Weingeist über Löffelkraut erhalten wird, und einige Tage in der Sonne destillirt, befestigen, indem man damit das Zahnfleisch wäscht.

Hohle Zähne fülle man mit Wachs oder Myrrhen-Kügelchen aus, um sie vor dem Zutritt der Luft zu verwahren, damit dem Umsichgreifen der Zerstörung Einhalt gethan wird, tropfe man etwas Kajaputöl auf Baumwolle und stecke diese in die Zahnhöhle.

Entsteht eine Geschwulst des Zahnfleisches, so kann man sie mittelst eines Kräuterkissens zertheilen, bildet sich aber ein Geschwür, so eile man es durch eine in Hollundermilch getauchte Feige zu zeitigen.

Ist das Geschwür geöffnet, so heilt man es durch öfters in den Mund genommenen, lauwarmen, mit Wasser vermengten Essig.

Mittel wider faules und scorbutisches Zahnfleisch.

Man nehme eine ganze Muskatnuß, ein paar gestoßene Gewürznelken mit einem Löffel Salbei-Saft und einem Löffel voll Honig, zwinge dieses durch ein reines Tuch und vermische es mit etwas geschmolzenen Myrrhen zu einer Salbe, bestreicht jeden Morgen, nachdem der Mund ausgespült worden ist, das Zahnfleisch damit, so wird sich der üble Geruch nicht allein verlieren, sondern das Zahnfleisch auch wieder gesund werden.

Wider Schmerzen hohler Zähne.

Man nehme Nelkenöl 1 Scrupel und Vitrioläther 2 Drachmen, befeuchte Baumwolle damit und lege sie in den Zahn. Dieses Mittel ist eines der wirksamsten.

Mittel gegen das Zahnweh.

Man nehme gestoßenen Pfeffer und streue diesen zwischen ein Leinentuch, etliche Hand groß, befeuchte selbiges mit starkem Branntwein und lege es auf den Backen, unter dem die Schmerzen ihren Sitz haben, worauf bestimmt Besserung erfolgen wird.

Mittel gegen das Zahnweh anderer Art.

Die Brühe von der in Essig gesottenen Ahornrinde in den Mund eine Zeitlang gehalten und denselben damit ausgespült, stillet es.

Zahn-Tinktur.

Myrrhen-Tinktur 1 Loth, China-Tinktur 1 Loth, Nelken-Oel 1 Loth, Seifen-Spiritus 1 Loth, Weingeist 4 Loth, Lindenkohlen-Pulver 1 halbes Loth.

Dieses zusammen gemischt und Morgens einen Theelöffel voll davon, mit eben so vielem Wasser vermischt, mittelst einer weichen Bürste an die Zähne zu bringen.

Zähne weiß zu machen.

Sobald die Zähne mit Weinstein belegt

sind, muß solcher mit einem Instrument behutsam abgestoßen werden; sind sie aber schwarz, grün oder gelb, so bediene man sich der rauchenden Salzsäure. Man nehme nämlich eine Stricknadel, schleife diese spitzig, tauche sie in die Säure, und bringe solche zu wiederholten Malen mit einem Reiben an die Zähne; hat sich der Schmutz aufgelöst, so muß mit einem im Wasser naß gemachten Handtuche nachgerieben werden. Sind die Zähne einmal weiß, so suche sie so mit dem vorgeschriebenem Zahnpulver zu erhalten, damit die Säure nicht mehr anzuwenden nöthig ist.

Mittel gegen üblen Geruch des Mundes.

Dieses Uebel rührt, wenn es nicht von hohlen Zähnen oder dem Genusse gewisser Speisen wie z. B. Meerrettig herrührt, in welchem Falle er jedoch verschwindet, wenn die Speisen verdaut sind, von den Schleimdrüsen des Mundes und der Luftröhre her, die zu schwach sind um die in ihnen enthaltene Masse zu verarbeiten. Man hat zu deren Stärkung einige Löffel Rosmarinblätter und Blüthen mit Myrrhen ebenfalls einige Messerspitzen und eben so

viel Zimmet und Benzoe in einem Schoppen Wein bis zur Hälfte einzukochen, das Abgekochte durchzuseihen und von diesem balsamischen Weine öfters während des Tages in den Mund zu nehmen, auch sich ohne Anstrengung bisweilen damit zu gurgeln. Man kann auch Morgens früh nüchtern Mastix kauen, und im Verlauf des Tages dieses wiederholen.

Mittel, verrenkte Hände und Füße wieder herzustellen.

Derjenige, dem eine Verrenkung an dem Fuß begegnet, muß bisweilen 3 bis 4 Minuten auf beiden Füßen stehen und den verrenkten Fuß dabei zuweilen bewegen, was viel beitragen wird, die ausgedehnten Gefäße zusammen zu ziehen, man muß auch alle 2 Stunden den beschädigten Theil mit warmem starkem Essig oder Lampenspiritus benetzen und damit einreiben.

Die vom Froste beschädigten Glieder gänzlich zu heilen.

Man nimmt Cöllnischen Leim, so viel als nöthig ist, um die erfrornen Glieder mit ei-

nem dicken Ueberschlag überdecken zu können, weicht ihn in der erforderlichen Menge reinen kalten Bach- oder Flußwassers ein, und läßt die Masse so lange stehen, bis eine dicke Gallerte daraus geworden. Diese Gallerte wird nun so dick als möglich auf die leidenden Theile kalt gelegt, mit einem Verband versehen, und so lange darauf liegen lassen, bis die durch Eintrocknung der wässerigen Theile auf der Haut sich befestigte Kruste der Gallerte sich von selbst löset. Wenn diese Behandlung mit Vorsicht und Geduld überstanden, so ist auch gemeiniglich das Uebel gehoben, jedoch ist es möglich, daß bei veralteten Schäden ein zweiter Ueberschlag nothwendig wäre.

Dieses Mittel hat sich im Jahre 1813 an mehreren aus dem Feldzuge nach Rußland zurückgekehrten leidenden Kriegern mit dem besten Erfolge erprobt.

Mittel gegen Erkältungen.

Ist man mit diesen, oder rheumatischem Schmerze, auch Durchfällen behaftet, so werden in einer halben Maas Wasser 4 Unzen Engelwurz-Saamen, 4 Unzen wilde Salbei

und eine Hand voll getrocknete Berg-Melisse bis zur Hälfte eingekocht, alsdann so viel flüssigen Honig dazu gemischt, wie der Magen verträgt, und des Tages 3 mal 2 Eßlöffel, auch bei heftiger Erkältung des Abends vor dem Schlafengehen noch einmal davon eingenommen.

Sicheres Mittel wider den Rheumatismus.

Zwei Zehen Knoblauch und ein Drachma Gummi amoniaci werden zusammmen zerquetscht, und mit etwas frischem Wasser in 2 Bissen getheilt, wovon einer Abends und einer Morgens verschluckt wird.

Zugleich trinkt man während dieser Zeit sehr starken Sassafrasthee. Hat man dieses Mittel einigemal gebraucht, so wird nicht allein der Rheumatismus, sondern auch selbst das Zusammenziehen, oder der Krampf in den Gliedern verschwinden. Ist aber das Uebel bis zum höchsten Grad gestiegen, so ist folgendes Mittel noch anzuwenden erforderlich: Die Hinterbeine eines todten Wallach-Pferdes zerschlagen, und das darin befindliche Mark heraus genommen, in einem Topfe auf dem Feuer

ausgeschmolzen, durch ein dünnes Tuch in einen Behälter gegossen. (Dieses läßt man durch einen Abdecker besorgen, indem das Ausschmelzen einen unangenehmen Geruch verursacht). Der Leidende hat sich demnach mit dieser Salbe täglich 3mal bei einem gelinden Kohlenfeuer, oder bei einem warmen Ofen mit einem Eßlöffel voll gut einzureiben, worauf auf's baldigste Besserung folgen wird.

Mittel gegen den Schwindel.

Der Schwindel rührt gewöhnlich von innern Ursachen her, welche im Magen und Blute ihren Grund haben, der durch pulverisirte Schwefelblumen und Senfkörner beides zu gleichen Theilen, einen Theelöffel des Morgens davon eingenommen, gehoben werden kann. Die welche viele Speisen mit Senf essen, sind meistens davon befreit.

Mittel gegen das Schluchzen.

Dieses rührt von zu langem Fasten, oder zu vielem Essen und Trinken her, die einfachsten Mittel sind, mehreremal so lange als möglich den Athem an sich zu halten, oder

sogleich ein Glas Wasser zu trinken. Auch ist der öftere Geruch an Melissen-Spiritus, ein Schluck Wein, einige Tropfen Zimmetöl auf Zucker, oder mehrere Tropfen Hofmännischen Liqueur in Wasser genommen sehr zweckdienlich.

Mittel gegen den Schnupfen und Katarh.

Dieser äußert sich meistens durch öfteres Niesen, Kopfschmerzen und sonstige Zeichen, stockt jedoch der Ausfluß der Nase, und der ganze Kopf eingenommen ist, auch Glieder-Schwere sich zeigt, so wird es Stockschnupfen genannt. Der Katarh aber zeigt sich durch Rauheit der Stimme und Husten. Die Füße recht warm halten, und Hollunder-Thee trinken ist bei dem gewöhnlichen Schnupfen am rathsamsten, bei dem Katarh und Stockschnupfen aber, nimmt man warme Fußbäder, und von Flieder-Thee den Dampf so warm wie möglich in die Nase gezogen.

Mittel gegen den Husten.

Ist bei dem Husten nur wenig oder kein Auswurf vorhanden, so ist's der trockne; ist viel Auswurf damit verbunden, der feuchte,

und zeigt er sich krampfartig und sehr stark, der Keuchhusten.

Bei dem trockenen Husten wende man warme Fußbäder an, und innerlich Hollunderthee, Haferschleim, Altheewurzel (Eibisch), Quitten, Süßholzsaft.

Ist es der feuchte Husten, so wird Thee von Anis, Pfeffermünze, Fenchel und Isop, oder auch ein Aufguß von einem halben Maas kochendem Wasser auf ein halbes Pfd. Knoblauch, mit Syrup oder Honig versüßt, und täglich 1 bis 2 Eßlöffel voll davon eingenommen, gute Dienste leisten.

Bei'm Keuchhusten ist Isländisches Moos und schleimige Abkochungen, Pfeffermünzthee, bitteres Bier und Wermuth zu empfehlen; dabei trage man Flanell-Hemden auf dem bloßen Körper, und wende Räucherungen mit Gewürznelken und Wachholderbeeren an.

Bei'm Magenhusten gebrauche man Mittel gegen Säure, Schärfe, Galle, und trachte den Magen durch Kalmuswurzel, Pomeranzenschalen, Kümmel, Wermuth, alten Wein zu stärken, wobei man alle saure Speisen zu meiden und strenge Diät zu beobachten hat.

Der Lakrizensaft ist unter allen Mundkuchen und Teigen, die man bei katarrhalischen Husten im Munde zu führen pflegt, vorzuziehen und giebt am meisten Erleichterung, besonders wenn man ihn in hinreichender Menge nimmt, ohngefähr 2 Loth und mehr des Tages.

Auch der Altheeteig, Hustenteig oder Husten-Leder, welcher in den Apotheken bereitet wird, ist ein linderndes und wohlschmeckendes Mittel; er wird in den Mund genommen und so wie er nach und nach sich auflößt, hinunter geschluckt.

Mittel wider die Zehrung.

Folgendes einfache Mittel hat sich oft als bewährt erwiesen, und binnen weniger als 3 Monaten völlige Genesung herbeigeführt:

Man genieße nämlich jeden Morgen, eine Stunde vor dem Kaffee, die Milch eines großen holländischen Härings.

Mittel gegen die Verstopfungen und Hartleibigkeit.

Die Hülfsmittel gegen diese Leiden müssen nach den Entstehungs-Ursachen eingerichtet

werden. Haben sie ihre Enstehung aus zu großer Thätigkeit der einsaugenden Gefäße und Trockenheit der Gedärme, so wende man einige Abführungsmittel an, und genieße Gersten-, Hafer- und versüßten Eibisch-Schleim, Zuckerwasser, Gelberüben, Buttermilch, Obst.

Liegt dagegen die Schuld in der Schwäche der Eingeweide, so ist auch am öftersten Mangel an Galle vorauszusetzen; in diesen Fällen nehme man 1 bis 3 Theelöffel voll Ochsengalle und stärke den Magen mit Enzian und Wermuth. Wenn Krämpfe daran Schuld sind, müssen krampfstillende Mittel, Klystiere von Oel, Chamillen und Salzwasser angewendet werden.

Mittel gegen Vergiftungen.

Das beste Mittel hiergegegen ist das so schnell als möglich zu bewirkende Erbrechen. Dieses wird durch das Trinken von lauem Wasser, mit etwas Oel vermischt, bewirkt; auch durch Ipecacuanna o. dlg. Ein weiteres Mittel ist das Trinken schleimiger Getränke und die Anwendung ähnlicher Klistiere.

Man unterscheidet ätzende und betäu-

bende Gifte. Bei ersteren wendet man den Genuß von Milch, Butter, Fett, Oel und schleimigte Speisen aller Art, gegen die letzteren den Genuß von Pflanzen-Säuern an.

Ausser Arsenick, Grünspan, Belladonna, Blausäure ꝛc. geschehen häufig Vergiftungen durch kupferne, schlecht verzinnte, bleierne, schlecht glasirte Küchen-Geschirre, besonders wenn säuerliche Speisen darin aufgehoben werden, oder darin erkalten und säuern, und wenn diese Geschirre vor deren Gebrauch nicht sorgfältig gereinigt werden. Fleisch und Milch von ungesundem Vieh, stinkendes Fleisch, verdorbenes Baumöl, ranziger Speck und Mandeln, verdorbene Eier ꝛc., sind sehr schädlich, und äußern sich als scharfe Gifte.

Austern und Muscheln, wenn giftige darunter sind, sind sehr gefährlich, und müssen, um die Gefahr zu vermindern, vorher mit Essig abgewaschen werden. Dasselbe ist anwendbar bei allen Arten Schwämmen und vielen andern Gewächsen. Giftig sind mehr oder minder, Belladonna, Bilsenkraut, Hahnenfuß, Kokelskörner, Küchenschelle, Lolch, Nachtschat-

ten, Mutterkorn, Mohnköpfe und Mohnsamen, Raden, Schierling, Stechapfel, Wolfsmilch.

Ueber Klistiere.

Das **Klistier** zu richtiger Zeit angewendet, ist dem menschlichen Körper sehr wohlthätig, ein nützliches und eins der sichersten Heilmittel in den meisten Krankheiten, und in mancher sogar unentbehrlich, jede Hausfrau sollte sich deßhalb die Behandlung dabei zu eigen machen und im Besitz der nöthigen Geräthschaften sein. Diese bestehen in einigen Schweins- oder Rindsblasen, einem kleinen zinnernen Klistier-Röhrchen für Kinder, und einem größeren dergleichen für Erwachsene. Die zinnernen Klistierspritzen sind noch bequemer, aber auch theurer.

Derjenige, dem man ein Klistier geben will, muß sich auf die rechte Seite legen. Hat man die Flüssigkeit aus dem das Klistier besteht in die Blase oder Spritze gethan, so wird das Röhrchen mit Oel bestrichen und in den After nach dem Rücken zu hinauf geschoben, und zwar so weit, als man es, ohne Gewalt anzuwenden, bringen kann. Dann wird die Flüssigkeit mit einiger Kraftanstrengung ein-

spritzt. Der Kranke muß nach erhaltenem Klistier noch eine Zeitlang ruhig auf der rechten Seite liegen bleiben, und nicht tief Athem holen; auch thut man wohl, wenn man den Kranken nach beigebrachtem Klistier mit den Füßen etwas in die Höhe hebt.

Man nehme zu dem Klistiere nicht zu viele Flüssigkeit. Ein halbes Theeköpfchen voll für ein Kind unter einem Jahr; bei Kindern von 5 bis 6 Jahren kann man schon ein Paar Theeköpfchen voll nehmen; bei einem Erwachsenen einen halben bis drei viertel Schoppen.

Die kalten ausgenommen, werden die Klistiere gewöhnlich lauwarm gegeben. Um sicher zu gehen, bringe man die Blase oder Spritze mit der Flüssigkeit auf den Augendeckel; duldet dieser die Hitze, so ist die gehörige Wärme vorhanden.

Obgleich man zu jeder Zeit ein Klistier geben kann, so ist es doch weniger anzurathen, wenn der Magen mit Speisen angefüllt ist. Die Zubereitung der Klistiere geschieht nach Beschaffenheit der Krankheitsumstände. Erweichende Klistiere werden dann angewendet, wenn man dem Unterleibe Oeffnung verschaffen,

und Krämpfe und Schmerzen im Leibe lindern will. Hierzu kocht man z. E. etliche Hände voll Chamillenblumen, Hollunderblüthen, Kleien, einen Löffel voll gequetschten Leinsaamen u. dgl. in einem Schoppen Wasser, Milch oder Fleischbrühe, seihet es durch ein Tuch, und thut 1 bis 2 Löffel voll Oel, Honig oder Butter hinzu.

Sind Blähungen vorhanden, so wird zu dieser Abkochung noch gewürzhafte Kräuter und Saamen, Balsamkraut, Fenchel, Kümmel rc. genommen.

Bei den alterirenden oder Visceral-Klistieren, welche bei den Kranken bleiben sollen, nimmt man dicke, wohl gesättigte Abkochungen, und bringt davon auch Erwachsenen nicht mehr als 2 Theeköpfchen voll bei.

Auf solche Weise werden die nämlichen Mittel in den Körper gebracht, die außerdem innerlich gebraucht werden. Sie müssen deßhalb nach Beschaffenheit der Krankheit eben so verschieden sein.

Bei Abzehrenden welche ein schleichendes Fieber haben, werden z. E. die Wurzeln von Cichorien, oder von Löwenzahn, Quecken,

ohngefähr 4 Loth, klein geschnitten, mit einem halben Loth Weizen-Kleien in einem drittel Schoppen Wasser gekocht. In langandauernden Krankheiten, bei Verstopfung in den Eingeweiden, wo aber noch keine Fieber-Bewegungen vorhanden sind, werden dazu etliche Loth Seifenkraut-Wurzeln, eine Hand voll von irgend einem bittern Kraut, als: Tausendgüldenkraut, Andorn ꝛc., und ein Loth Kleien angewendet. Bei Krankheiten, wobei Krämpfe im Unterleib zu den Hauptzufällen gehören, wird die Abkochung von Chamillen, dem Kraut und den Blumen von Schaafgarben, Steinfarbblüthen gemacht. Zu diesen Klistieren darf weder Salz, noch Oel, noch Honig genommen werden. Ehe sie dem Patienten beigebracht werden, muß er jedesmal vorher Oeffnung gehabt haben, oder bei Ermangelung derselben, ihm ein gewöhnliches erweichendes Klistier beigebracht, und dieses wieder fortgegangen sein, worauf erst das oben angegebene angewendet wird. Dieses muß er so lange als möglich, bei sich zu behalten suchen. Diese sogenannten alterirenden Klistiere, welche oft sehr schwere Krankheiten heilen, müssen, wenn man sie nö-

thig hat, alle Tage eins angewendet, und dieses ein viertel bis ein halbes Jahr fortgesetzt werden, vor welcher Zeit man sich keine große Wirkung von ihrer Anwendung zu versprechen hat.

In Fällen, wo ein starker Reiz und schleunige Hülfe nöthig ist, wie bei Ertrunkenen, Scheintodten, braucht man die Tabacksrauch-Klistiere. Hierzu hat man eigene Maschinen, mit welchen man den Tabacksrauch sehr bequem in den After blasen kann. In Ermangelung derselben, steckt man das Ende von einer hölzernen oder beinernen Tabackspfeifenröhre, vorher mit Oel bestrichen, einige Finger breit in den After, worauf Jemand einige volle Züge Tabacksrauch in den Mund nimmt, und diesen so stark als er kann, in die Röhre hineinbläßt. Noch besser geschieht dieses, wenn man einen Pfeifenkopf mit Rauchtaback nicht ganz vollstopft, den Taback anzündet, dann die Röhre in den After steckt, über die Oeffnung des Pfeifenkopfs ein Schnupftuch oder ein Stückchen Leinwand legt, ihn dann mit dem Mund faßt, und mit aller Kraft, so anhaltend und lange, als es sein

kann den Rauch einbläßt. Man kann auch einen leeren Pfeifenkopf auf den ersten verkehrt setzen, und durch die Röhre des letztern den Tabacksrauch mit Nachdruck einblasen. Nach kurzer Zeit hält man dann mit dem Einblasen etwas ein, und reibt inzwischen quer über den Unterleib, am meisten über dem Nabel. Der Kranke muß auf der rechten Seite liegen, wenn der Rauch eingeblasen wird, und man nimmt hierzu stets den stärksten Taback, den man bekommen kann.

Verfahrungsart bei den Stuhlzäpfchen.

Die Stuhlzäpfchen werden zu verschiedenen Zwecken, größtentheils um den Stuhlgang zu befördern, mit Nutzen angewendet, und vertreten theilweise bei Personen, welche keine Klistiere nehmen können, die Stelle derselben.

Bei Kindern steckt man eine ausgekernte und in Oel getauchte große Rosine, oder eine umgekehrte trockne Zwetsche in den After. Sonst werden von Seife, hartem Käse, oder Lichtertalg, runde, eichelförmige, kleine Fingersdicke Zäpfchen geschnitten, und in den After gesteckt. Auch nimmt man einige Löffel voll Honig, gleich viel Honig und frische Ochsengalle,

nebst einer Messerspitze voll fein gestoßenem Salz, thut dieses in einen eisernen Löffel, und läßt es über einem Kohlenfeuer gelinde kochen, bis es so dick wird, daß man davon, wenn es ein wenig verkühlt ist, Zäpfchen in der Hand formen kann.

Da wo diese Stuhlzäpfchen nicht wirken, steckt man ein gehörig, wie oben beschrieben, geformtes Stückchen Allaun bei. Alle aber müssen mit Oel oder Butter bestrichen sein, ehe man sie beibringt, wobei man sich wohl in Acht zu nehmen hat, daß man den Kranken nicht beschädige. Die Zäpfchen bleiben so lange stecken, bis sie Wirkung thun.

Mittel gegen triefende Augen.

Man nimmt eine Anzahl Pappelblätter, destillirt solche mit weißem oder rothem Wein, mit diesem die Augen gut ausgewaschen, so werden die Augen nicht allein geheilt, sondern auch vor dem Triefen bewahrt.

Mittel um schwache Augen zu stärken.

Man nimmt Blätter von Rosmarin, und setzt diese in altem Frucht- oder Franzbranntwein an, läßt es 8 Tage in der Sonne destil-

liren, bei täglichem bestreichen der Augen werden in einen Theelöffel voll dieses Branntweins noch 8 bis 10 Tropfen Rosenwasser gethan.

Auch mit ganz kaltem Wasser, die Augen täglich öfters gewaschen, dient zur Stärkung.

Ein gutes Augenwasser.

Zu diesem nimmt man einen halben Schoppen Hefenbranntwein, mit einer halben Maas Gurkensaft vermischt, der Saft muß jedoch über Nacht stehen, und nur das Helle davon durch ein Tuch geseihet davon genommen werden, und so das geschlossene Auge damit öfters bestrichen.

Mittel wider das Schielen.

Besonders ist bei Kindern darauf zu sehen daß diese keine schielende Amme bekommen, auch nicht an eine Brust gelegt, noch weniger aber Licht und andere glänzende Gegenstände seitwärts, sondern immer in gerade Richtung gestellt werden.

Mittel gegen die Verhaltung des Urins.

Da wo solche zur Gewohnheit geworden, ist folgendes Mittel am besten, in einen Schop=

pen weißen Wein gießt man 2 Loth zerknirschte Saamenkörnchen des Gänserichs, dieses zuweilen umgerührt, davon Erwachsene ein Glas nüchtern trinken, Kindern aber nur die Hälfte zu geben ist.

Mittel gegen Brandschäden am Körper.

Wenn Jemanden es begegnet sich mit Feuer oder siedenden Flüssigkeiten zu beschädigen, so nehme man zerriebene rohe Kartoffeln und lege den Brei auf die verwundete Stelle, was man öfters wiederholt, man kann auch kaltes Wasser, in das man die verbrannten Theile hält, oder in dieses getauchte leinwandene Umschläge mit nämlicher Wirkung anwenden. Kaltes Eisen, Stahl oder ein anderer Metallkörper auf den verbrannten Theil gelegt, ist ebenfalls gut, man muß aber eines von diesen sogleich thun, denn später würde es nicht helfen und daraus Blasen entstehen, welche nicht sogleich aufgestochen werden dürfen, weil sonst leicht Entzündung entstünde.

Zu einer Brandsalbe nehme man das weiße von 2 Eiern, 6 Loth Baumöl, mit 1 und ein

halbes Loth Blei-Extract gut untereinander gerührt, oder noch kürzer, Baumöl und Eierweiß, zu gleichen Theilen, und damit die Wunde bestrichen.

Mittel die Ruhr zu behandeln.

Diese Krankheit äußert sich öfters durch Zwang zum Stuhlgang, ohne daß die gehörige Ausleerung erfolgt, die Entstehung aber ist meistens durch Genuß von unreifem Obst, schlechter Nahrungsmittel, auch bei heißer Witterung leicht gekleidet und bei kühlen Abenden, kann man sich dieses Uebel zuziehen. Die Ruhr ist eine epidemische Krankheit die blos ihren Sitz in den Eingeweiden des Unterleibes hat, im Anfang wird sie sich mit Schneiden im Unterleibe, Frost und Hitze öfters auch Erbrechen zeigen.

Nach Umständen, wenn durch bittern Geschmack, das Aufstoßen, oder eine unreine Zunge sich zeiget, so muß man folgendes Brechmittel anwenden, nämlich: aus der Apotheke 3 Gran nach gesetzlicher Vorschrift verfertigten Brechweinstein, über diesen einen halben Schoppen gesottenes Gerstenwasser geschüt-

tet, bis es völlig ausgelößt ist, gut umgerührt, und jede Stunde einen Eßlöffel voll eingenommen, den Kindern aber nur einen Theelöffel voll geben.

In der Krankheit darf dem Patienten öfters, aber nur wenig auf einmal, schleimige Getränke von Gerste, Reis, oder Hafergrütze gekocht, laulich gereicht werden, auch Buttermilch, welche nicht sauer ist, trinken. Sollte ein Schneiden in den Gedärmen anhalten, so nimmt man eine Hand voll Hafergrütze, auch so viel Leinsamen in einem Schoppen Wasser gekocht, taugt darin ein Stückchen Leinwand, welches gut ausgewunden, so warm es der Kranke vertragen kann auf den Unterleib gelegt wird. Die Nahrung darf blos aus Hafer-, Gersten- oder Reis-Schleim bestehen, auch gekochtem dürrem Obst.

Reinlichkeit, durch öfteres wechseln der Wäsche, Vermeidung des übeln Geruchs, Zulassung frischer Luft, und öfteres räuchern mit Wachholderbeeren, oder Essig, ist bei dieser Krankheit auch zu empfehlen.

Mittel gegen die Krätze.

Diese Plage ist am geschwindesten gehoben, wenn man Morgens und Abends einen Theelöffel voll Schwefel-Blumen in Wasser einnimmt, und damit fortfährt bis der Schweiß nach Schwefel riecht, wenn dieses erfolgt ist, so macht man aus Schwefel-Blumen und Schweinschmalz eine Salbe, bestreicht damit alle Tage die Gelenke und Orte, wo die Krätze verspürt wird, dabei nimmt man jedoch noch immer Morgens und Abends die Schwefel-Blumen ein.

Gegen Hühneraugen.

Man streiche ein wenig Heftpflaster auf ein Stückchen Leinwand, und schneide in die Mitte desselben eine Oeffnung, ohngefähr so groß, wie das Hühnerauge ist, und belege selbiges damit, so daß es durch die Oeffnung sichtbar wird.

Nehme dann gepulverten ungelöschten Kalk und geschabte venetianische Seife von jedem gleich viel; mache von diesen Theilen mit einigen Tropfen kaltem Wasser eine Pille, welche man in die Oeffnung des Pflasters auf das

Hühnerauge legt, und wieder mit einem Heftpflaster überklebt. Diese Operation wird des Abends vor dem Schlafengehen vorgenommen, und am andern Morgen nimmt man beide Pflaster mit der Pille wieder ab. Geschieht das Auflegen 2 Abende hintereinander, so ist man vom Schmerze befreit; das Hühnerauge ist alsdann abgestorben, und fällt nachher aus.

Einige Mittel gegen Sommersprossen.

1. R Sapon. ven. 6 Unzen, Kali carbonic. dep., Storax. Benzoes, Myrrh. von jeden eine halbe Unze, Bacc. Lauri 1 Unze, Caryoph. 2 Unzen, Spirt. viu. rectif. 3 Pfd. Deger. et filtr.

Täglich 3mal mit 2 Eßlöffel voll das Gesicht oder die sonstigen Theile, wo Sommersprossen sind, gewaschen.

2. Man thut in eine Bouteille fein würflich geschnittenen Meerrettig, übergießt diesen mit scharfem Weinessig, nachdem das Glas wohl verstopft, gräbt man es 14 Tage lang in die Erde, und nimmt es nach dieser Zeit wieder heraus. Vor dem Schlafengehen wäscht man sich einigemal mit diesem Essig, die Flek-

ken werden nicht allein vergehen, sondern man erhält auch eine reine Haut.

3. Es werden lange Knochen von Hammelsfüßen genommen, in dem Feuer verbrannt bis man solche zu Pulver stoßen kann, dieses Pulver wird 24 Stunden in weißen Wein geweicht, rein abgeschüttet und damit gewaschen.

Auf 4 Füße wird ein halber Schoppen Wein gerechnet.

4. Auch ist das Wasser welches im Frühjahr bei'm Schneiden der Weinstöcke und in einem Glas aufgefangen wird, so wie auch Schnecken-Wasser, oder Schlüsselblumen-Saft zu diesem Gebrauch sehr gut.

Gegen Flechten.

Man nehme dasselbe Mittel, wie in Nro. 1. gegen Sommersprossen angegeben ist, und verfahre eben so damit; nur ist zu bemerken, daß, wenn der Flechten viele sind, man täglich eine Flasche Quecken-Decoct trinken muß, und sich während des Gebrauchs aller hitzigen Getränke, fetten und sauern Speisen zu enthalten hat.

Gegen Leberflecke.

Zu diesem Zwecke ist die rauchende Salzsäure ganz untrüglich; man benetze eine Feder damit, und bestreiche die Flecke 2 Tage hinter einander, jeden Tag 6 bis 8mal, sie bilden sich dann in Schörfchen, und fallen nach einigen Tagen von selbst ab. Warzen kann man auf dieselbe Art behandeln, nur wenn die Warzen groß sind, muß das Bestreichen so lange fortgesetzt werden, bis sie mit der Haut egal sind.

Senfpflaster.

Zu dem Senfpflaster nimmt man 1 Loth gestoßenen und in Essig eingeweichten Senfsaamen, 2 Loth frisch geriebenen Meerrettig, eben so viel Sauerteig und so viel Essig, daß es einen dicken Brei giebt. Soll das Pflaster stärker reizen, so thut man noch ein halbes Loth gestoßenes Küchensalz oder etwas mehr geriebenen Meerrettig dazu.

Der Aufschlag von Meerrettig.

Hierzu knetet man 1 Loth Senfmehl, 2 Loth frisch geriebenen Meerrettig, gleiche Quan-

tität Sauerteig und ein halbes Loth Salz mit eben soviel Essig angefeuchtet, daß es einen Teig giebt.

Diese Masse wird auf etwas dicke Leinwand gestrichen, aufgelegt und so lange liegen gelassen, bis die Haut roth wird, wozu man eine halbe bis ganze Stunde oder noch länger braucht; hernach wird der Umschlag abgenommen, die Stelle mit Wasser und Milch gewaschen, und ein mit frischer Butter bestrichenes Kohlblatt darauf gelegt.

Wenn man vorher die Stelle mit scharfem warmem Weinessig reibt, worauf das Senfpflaster oder dieser Aufschlag zu liegen kommt, so ziehen beide besser. Zur Verhütung der Schmerzen bei'm Abnehmen dieser Aufschläge, müssen solche naß genug gemacht und gehörig dick aufgestrichen, vorher auch die Haare von der Haut abgeschnitten oder abrasirt werden. Legt man ein Stück Flor zwischen die Haut und den Senfteig, so geht letzterer leicht ab.

Dieser beiden Mittel bedient man sich um einen Reiz auf der äußern Haut zu erregen, und um Entzündungen, zurückgetretene Haut-Ausschläge und bösartige Feuchtigkeiten auf die

Haut auswärts zu ziehen. Sie werden bei zurückgetretenem Rothlauf oder zurückgetriebenen Ausschlägen auf die Waden, unter die Fußsohlen, oder auf die Arme, bei der Bräune um den Hals und bei'm Seitenstechen auf die Brust, dahin aufgelegt, wo der Schmerz am empfindlichsten ist.

Brechmittel.

Mittelst des Erbrechens wird Alles ausgeleert, was sich im Magen befindet; weßhalb es besonders bei Krankheiten dienlich angewendet wird, die von Unreinigkeiten im Magen ausgehen. Dieses verursacht gewöhnlich einen Geschmack im Munde, unangenehmes Aufstoßen, Eckel und Hang zum Brechen. Bei solchen Fällen braucht man nur, um das Brechen zu befördern, laues Wasser, oder Chamillenthee oder Thee von weißen Kleeblüthen ꝛc. zu trinken.

Aber in den wenigsten Fällen, wo Unreinigkeiten sich im Magen gesammelt haben, darf man gleich zu wirksamen Brechmitteln greifen; jene Unreinigkeiten müssen erst durch fleißiges Trinken beweglich gemacht werden,

zu welchem Ende man vorher etliche Mal eine Messerspitze voll präparirten Weinstein einnehmen kann; auch sollte man nie ein Brechmittel einnehmen, ehe der Leib nicht zuvor durch ein Klistier geöffnet worden ist. Hierdurch wird manchen unangenehmen Folgen vorgebeugt, und ist diese Vorsicht besonders bei Kindern zu empfehlen, und sogar nothwendig.

Man kann durch verschiedene Mittel das Erbrechen bezwecken; die Krankheit bestimmt gewöhnlich das Mittel; so wird bei der Ruhr deßwegen die Ipecacuanna (Brech- oder Ruhrwurzel) dem Brechweinstein vorgezogen, weil sie nicht so leicht, wie letzterer, außer dem Erbrechen auch Durchfall bewirkt. Folgende Auflösung des Brechweinsteins ist indessen ein sicheres Brechmittel für Erwachsene sowohl als für Kinder, und zwar bei letztern um deßwillen vorzuziehen, weil sie keinen Geschmack hat, und leicht beizubringen ist.

3 Gran Brechweinstein werden zerrieben, darauf 2 Theeköpfchen voll warmes, sauberes Regen-, Schnee- oder Flußwasser darüber gegossen, und bis zum erfolgten Auflösen beständig umgerührt. Bequemer ist es, wenn man

sich in der Apotheke sogleich diese 3 Grane Brechweinstein in 12 Loth (6 Unzen) destillirtem Wasser auflösen läßt. Von diesem Brechwasser erhält der Patient succesive so viel bis er einigemal sich übergeben hat; ein Erwachsener erhält in der Regel viertelstündlich einen Eßlöffel voll, bis das Erbrechen erfolgt; ein kleines Kind dagegen 10 bis 15 Tropfen; größere aber 1 bis 2 Theelöffel voll, und zwar Vormittags nüchtern.

Ehe und bevor das Brechmittel gewirkt hat, soll man nicht viel trinken; nach dem Erbrechen aber desto mehr, wenn der Kranke starke Neigung zum Brechen hat; doch nichts anders als lauwarmes Wasser oder leichten Chamillenthee. Das Trinken befördert und erleichtert das Brechen; auch halte man dem Kranken während desselben den Kopf, und unterstütze den Rücken ein wenig.

Nach dem Brechen, wenn der Kranke Fieber dabei hat, erhält er dünnen, warmen, säuerlichen Gersten- oder Haferschleim; hat er kein Fieber, Fleischbrühe mit etwas Zitronensaft oder Weinessig; auch soll derjenige, welcher

ein Brechmittel genommen, an demselben Tage so viel als möglich ohne feste Speisen bleiben.

Auch ohne Brechmittel kann man sich dadurch zum Brechen reizen, daß man einen Finger in den Hals steckt, oder sich mit dem in Oel getränkten Bart einer Feder in dem Schlunde kitzelt.

Es giebt Umstände, in welchen man kein Brechmittel anwenden darf, doch wieder andere äusserst dringende Fälle, in welchen man, wie z. B. bei erhaltenem Gift, mit Beiseitesetzung jeder andern Rücksicht Brechmittel anwenden muß.

Die Brechwurzel ist in denen Fällen der Brechweinsteinauflösung vorzuziehen, wenn es darauf ankommt, Brechen ohne Durchfall zu erregen. Dann nimmt man 20 Gran fein pulverisirte, graue Brechwurzel, und vermischt solche mit einem Gran Brechweinstein. Das Pulver wird dann in 2 gleiche Theile getheilt und von Erwachsenen eine Hälfte davon in Gerstenschleim, Milch oder Fleischbrühe eingenommen, und wenn binnen einer halben oder einer ganzen Stunde kein Erbrechen erfolgt, die andere Hälfte. Kinder, denen dieses Pul-

ver aber, wegen seines Geschmacks schwer beizubringen ist, erhalten nach Maaßgabe ihres Alters nur den achten, sechsten, oder vierten Theil eines Pulvers.

Purganzen oder abführende Mittel.

Diese Laxir- oder Purgier-Mittel werden in denjenigen Fällen angewendet, wenn sich in dem Magen und Gedärmen Unreinigkeiten gesammelt haben.

Der präparirte Weinstein und nach ihm das Bitter-Salz ist hierzu am sichersten. Beide können in Fiebern sowohl als in andern Krankheiten benutzt werden. Geringe Quantitäten derselben lösen die Unreinigkeiten auf, wodurch sie leichter abgehen. Größere Quantitäten öffnen den Leib gelinde und fast ohne Beschwerden.

Der Weinstein wird Abends vor dem Schlafengehen, ein Eßlöffel voll davon oder ein halbes Loth desselben in Wasser gerührt, genommen, doch darf man vorher nur wenig gegessen haben. Morgens früh darauf wird wiederum eine gleiche Quantität eingenommen und warmer Thee oder Molken nachgetrunken.

Sollte es in 2 Stunden noch nicht gewirkt haben, so wiederhole man diese Dosis. Man kann den Weinstein um ihn angenehmer zu machen, mit Zucker vermischen.

Vom Bitter-Salz sind für Erwachsene 2 bis 3 Loth nöthig, bei schwachen Personen nur 1 bis 1 und ein halbes Loth. Dabei ist es gleichviel, ob es Böhmisches, englisches oder Glaubersalz ist. Man läßt es entweder in Wasser oder Zwetschgenbrühe vergehen, und nimmt es Morgens frühe nüchtern. Kinder erhalten verhältnißmäßig weniger; diesen gebe man es mit einem Stückchen Candiszucker, welches man in die Auflösung wirft.

Im Nothfalle kann man gewöhnliches Kochsalz statt des Bittersalzes nehmen; man nimmt davon nach und nach einen Eßlöffel voll in Wasser aufgelößt, Morgens nüchtern, doch verursacht es manchmal Erbrechen.

Auch Rhabarber, besonders Rhabarber-Tinktur ist bei Kindern sehr dienlich, und wird dieses Theelöffelvoll weise eingegeben.

Als Hülfsmittel z. B. Pfirsichen-Blätter sind hierzu vorzüglich bei Kindern deßwegen zu empfehlen, weil sie die Würmer abtreiben.

Von den jungen, im Frühjahr gesammelt und getrocknet werdenden Blättern, nimmt man 1 bis 1 und ein halbes Loth, gießt einen halben Schoppen Wasser darauf, und läßt es über Nacht stehen, worauf man es am folgenden Morgen ein Paar Walle aufkochen läßt, und die Brühe durchseiht, in welche man etwas Honig thut. Die ganze Dosis wird Morgens auf einmal genommen. Hat man keine trockne Blätter, so nimmt man frische, doch noch einmal so viel. Da dies Mittel für starke Leute etwas zu gelinde ist, so können diese noch 1 bis 1 und ein halbes Loth Bittersalz dazu thun.

Auch die Schlehen-Blüthe und die blaßrothen Rosen (Molken-Rosen) befördern den Stuhlgang, wenn man davon 1 bis 2 Hände voll mit heißem Wasser ausziehen läßt, und die Brühe mit Zucker tassenweise, wie den Thee trinkt. Man kann sie auch in Zwetschgenbrühe kochen, und Morgens nüchtern trinken. Sie sind bei Hautkrankheiten sehr dienlich.

Verschiedene Umschläge (Aufschläge, Kataplasmen).

Diese in einem nassen und weichen Teig bestehenden Zusammensetzungen, werden, um

entweder die Wärme oder Feuchtigkeit einer Stelle zu unterhalten, auf feine Leinwand gebracht und auf die schmerzhaften und entzündeten Theile gelegt. Es folgen hier mehrere dieser Kataplasmen:

a) Umschlag zum Erweichen.

Man rührt in eine beliebige Quantität kochenden Wassers so viel Leinsaamen-Mehl und so lange, bis es eine breiartige Masse giebt. Dieselbe wird auf Leinwand gestrichen, dieser Umschlag aufgelegt, mit Compressen befestigt, und wenn er kalt geworden, erneuert. Man kann auch Herzkraut, Malven rc. hinzuthun, und wenn man kein Leinsaamen-Mehl hat, statt dessen Brodkrummen nehmen; ist der Teig zu dick geworden, so kann man ihn mit Eigelb, welches in 2 Loth Baumöl vorher aufgelößt worden, verdünnen.

b) Umschlag zum Zertheilen.

Hollunder-Blüthen und Steinklee, von jedem eine halbe Hand voll, werden in einem Schoppen warmen Wassers erweicht, dann die Flüssigkeit durchgeschlagen und abgegossen; sodann wieder auf's Feuer gesetzt und Leinsaa-

men-Mehl oder Brodkrummen hinzugethan, und gerührt bis die Masse breiartig wird.

c) Senf-Teig.

Zu einer gehörigen Quantität gekochter Brodkrummen oder Leinsaamen-Mehl, oder auch Sauerteig, werden 4 bis 6 Loth Senfpulver hinzugethan, und vermengt; und diese Masse über die bestimmten Stellen aufgeschlagen. Will man diesen Senfteig schärfer machen, so geschieht dies durch hinzufügen von 2 bis 3 Finger voll Salmiak oder etwas feinem Salze überstreut.

d) Umschlag von Kressen.

5 bis 6 Hände voll Kresse werden in einem Mörser klein gestoßen und zu einem Teig gemacht, ein kleines Glas Branntwein darüber geschüttet, 1 Quent Salmiak hinzugefügt und die Masse auf Leinwand gestrichen. Dieser Umschlag wird auf die bestimmte Stelle gelegt, und mit einer Binde befestigt, bei Fuß- oder Bein-Geschwulsten, wo es erforderlich ist, das sie erzeugende Wasser, abgehen zu lassen.

e) Spanische Fliegen=Umschlag.

Zu 8 Loth gekochten frischen Brodkrummen, oder besser Sauerteig, nimmt man 3 Loth fein pulverisirte, mit Essig vermischte spanische Fliegen, streicht die Masse auf Leinwand, und streut Spanisches Fliegen=Pulver darauf. Die Stelle, worauf der Umschlag kommen soll, wird vorher mit Essig gerieben, und dabei so verfahren, daß keine Bewegung des Kranken denselben verschieben kann.

Aufschlag zum Stärken des Magens.

Hierzu werden 3 gute Hände voll trockenes Pfeffermünzkraut, oder wenn dieses ermangelt, Balsamkraut oder Krausemünze genommen und zerrieben, eine Handvoll zerstoßener Wachholderbeeren und eben so viel Brodkrummen, und das Ganze mit so viel weißem Wein, als dazu nöthig, zu einem Brei gemacht.

Oder man nimmt 2 gute Hände voll, auf einem Reibeisen zerriebene schwarze Brodrinde, eine Hand voll gestoßene Wachholderbeeren, einen Eßlöffel voll gestoßenen Zimmet und ein Theelöffelchen voll gute gestoßene Gewürznelken; dieses wird mit heißem Wein oder Branntwein

zu einem Brei bereitet, und die erwärmte Masse auf die Gegend der Herzgrube, bei Magenschwäche, anhaltendem Eckel und Erbrechen aufgelegt.

Von den Blutigeln und dem Ansetzen derselben.

Es giebt deren zwei Arten, die wahren und Roß-Blutigel. Erstere sind die besten, uod die andern, weil ihr Biß Entzündung leicht nach sich zieht, zu vermeiden.

Die Blutigel, welche im Anfang des Sommers und in reinen fließenden Bächen mit sandigem, kiesigem Grund gefangen werden, sind die besten. Sie lassen sich in großen Flaschen lange aufheben, wenn man auf den Grund der Flasche ein Paar Finger hoch Flußsand thut und ihnen alle 3 bis 4 Tage frisches Bachwasser giebt.

Der Blutigel wird, wenn er irgendwo angesetzt werden soll, auf ein zusammen gebogenes Stückchen Papier gelegt und mit dem Kopf an den Ort gehalten, wo er saugen soll. Will er nicht gleich anbeißen, so betupfe man die Stelle mit einigen Tropfen Milch oder Blut. Sie fallen von selbst ab, und so lange läßt man sie auch saugen. Man läßt, wenn

sie abgefallen die kleine Wunde so lange bluten, bis es von selbst nachläßt, und geschieht dies zu frühe, so wird das Bluten durch fleißiges Abwaschen der Stelle mit warmem Wasser vermehrt; fließt aber das Blut zu lange und zu stark, so wasche man den Stich mit gesalzenem Wasser.

Bei Kindern oder bei solchen Personen, welche zum Aderlassen zu schwach sind, können die Blutigel oft statt des Aderlassens dienen.

Wenn Kinder schwer zahnen, thut es gute Wirkung, wenn man ihnen einige Blutigel hinter die Ohren setzt. Auch bei Kopfschmerzen, Schwindel, Augenentzündungen, Zahnschmerzen, Halswehe, thun sie gute Dienste. Mit großem Nutzen werden sie auch bei Gliedergicht, wenn die davon befallenen Theile aufgeschwollen sind, angewendet und an diese Theile selbst angesetzt, so wie bei Brust-Entzündungen auf die Brust an die am meisten schmerzenden Stellen.

Der Arzt hat die Zahl der anzusetzenden Blutigel und die dabei anzuwendenden Vorsichts-Maaßregeln jedesmal zu bestimmen.

Gegen das Wundliegen bei Kranken.

Bei langwierigen Krankheiten ist das

Wundliegen der Kranken zu befürchten; um dasselbe möglichst zu verhüten, sehe man öfters nach ob sich am Rückgrath oder an den Lenden Röthe und Entzündungsstreifen zeigen. Tritt dieser Fall ein, so ist das Waschen mit frischem Wasser, das Unterlegen nasser leinener Tücher, oder das Auflegen in Bleiwasser getauchter leinener Tücher, sodann das Waschen mit verdünntem Branntwein, das Einreiben mit Oel, und bei fetten Personen mit einer Mischung von Eiweiß und gutem Fruchtbranntwein, bei magern, mit frischer Butter und etwas Kampher darunter und auf Lappen gestrichen, sehr dienlich. Ein langhaariges Rehfell, den Kopf nach unten, und den Schwanz nach oben hin, unter das Bett-Tuch gelegt, soll auch besonders gute Wirkung thun.

Verhaltungsregeln bei dem Scharlachfieber.

Bei dem Scharlachfieber, welches leicht tödlich wird, ist alle nur mögliche Vorsicht anzuwenden.

Kindern, welche im Anfange der Krankheit über Uebelkeit und Reiz zum Erbrechen klagen, giebt man laues Wasser mit etwas Butter, auch, nach Verhältniß ihres Alters

5 bis 8 Gran pulverisirte Ipecacuanna in Wasser, und zum Trinken darauf, Haferschleim. Ein gelindes Purganzmittel ist für Kinder zu Anfange der Krankheit noch dienlicher; dieses besteht aus Rhabarber etlichen Gran pulverisirter Jalappen-Wurzel, gereinigtem Manna, oder 1 bis 2 Quent Glaubersalz mit Thee oder Hafergrütze eingegeben.

Bei noch säugenden Kindern, hat die Mutter oder Amme 2 Loth Glaubersalz einzunehmen, und sich aller Fleisch- und groben Speisen, so wie aller geistigen Getränke zu enthalten. Aderlasse und das Auflegen des spanischen Fliegenpflasters, wende man nur auf Verordnen des Arztes an.

Frische Luft in den Zimmern, mäßige Wärme, und das Entfernen der Kinder vom warmen Ofen, so wie Absondern eines Kranken von dem Andern, ist nothwendig. Man reiche den Kindern während der Krankheit fleißig zum Trinken. Der Trank bestehe aus einem halben Maas Wasser mit 1 Loth Weinsteinrahm in etwas Zucker aufgelößt, Hafer- oder Gerstenschleim, Hollunderthee etc.

Ein böser Hals, wodurch die Kinder am

Schlucken verhindert werden, ist ein bedenklicher Umstand, und dagegen Hollunderthee in halb Milch und Wasser, auch Salbei in Wasser gekocht zum Gurgeln anzuwenden. Ein Kräutersäckchen aus Chamillen mit Kampher vermischt, um den Hals gelegt, thut gute Dienste.

Um die Oeffnung zu erhalten, gebe man den Kindern, entweder täglich oder über den andern Tag, in Haferschleim aufgelößt, ein halbes bis 1 Loth gereinigtes Manna, ganz kleinen Kindern 1 bis 2 Löffel voll Manna-Syrup; auch kann man bei denselben Klistiere von Haferschleim, worin etwas Seife aufgelößt worden, anwenden.

Hinsichtlich der Diät ist zu beobachten, daß man den kranken Kindern keine Speise anbiete. Verlangen sie deren, so reiche man ihnen warmen Hafer- oder Gerstenschleim, Griesmehl in Wasser gekocht, gebratene Aepfel, gekochtes Obst, Zwieback mit Honig geschmiert, aber nicht zu viel und nicht mehreres auf einmal. Alles Fleisch und Fleischbrühen, sind durchaus zu vermeiden, so wie alle blähende Speisen. Ist die Krankheit vorüber, so

gebe man den Kindern alle 4 oder 5 Tage gelinde Abführungsmittel, und fahre damit 8 Tage lang fort. Man nehme sie vor dem zu frühen Ausgehen sorgfältig in Acht, indem dadurch Rückfälle leicht eintreten und Geschwulst und Wassersucht zu befürchten sind. Tritt Geschwulst ein, welche am ersten an dem aufgedunsenen Gesicht zu erkennen ist, so ziehe man schnell einen Arzt zu Rathe.

Anzuwendende Vorsicht bei Kranken-Besuchen.

Bei epidemischen Krankheiten, und in Krankenzimmern mit verdorbener Luft, ist jeder Gesunde leicht der Ansteckung unterworfen. Geht man zu solchen Kranken, so ist nichts besser, als den Mund vorher mit Essig oder Wein auszuspülen, damit die Hände zu waschen ohne sie abzutrocknen, auch zugleich Pimpernellen-Wurzel zu kauen und den Speichel fleißig auszuwerfen.

Folgender Essig, unter dem Namen Räuber-Essig bekannt, ist hier besonders zu empfehlen:

Man thut in eine gläserne Flasche Wermuth, Rosmarin, Salbei, Krausemünze und

Raute, von jedem 3 Loth. Sodann 4 Loth Lavendelblumen, Knoblauch, Kalmuswurzel, Nelken und Muskatennüsse von jedem ein halb Loth, was aber klein geschnitten und zerstoßen sein muß. Dieses wird nun zusammen in die gläserne Flasche gethan, mit 4 Maas reinem Essig übergossen, mit einer nassen Blase zugebunden und 4 Wochen in einer temperirten Hitze erhalten. Hierauf wird das Flüssige herausgepreßt, nachdem der Essig nun destillirt ist, wird demselben 1 Loth in Weingeist aufgelöster Kampher beigegeben und alsdann zum Gebrauch aufbewahrt.

Dieser Essig ist für jede ansteckende Krankheit zu empfehlen, wenn man damit die Zimmer ausräuchert und einige Eßlöffel davon täglich einnimmt, so kann man sicher sein daß man nie von irgend einer Krankheit angesteckt wird.

Verbesserung der Luft in Krankenzimmern.

Dieses geschieht dadurch, daß man auf den Boden des Zimmers weite Gefäße, mit frischem kaltem Wasser angefüllt, umherstellt, und dieses oft wiederholt; diese ziehen vielen schädlichen Stoff an sich.

Das Wasser, welches so über Nacht steht,

ist sowohl Menschen als Thieren schädlich, und sorge man für dessen Ausleeren an Orten, wozu Niemand hinkommen kann.

Vertreibung der bösen Luft aus den Zimmern.

Befinden sich in einem Zimmer verpestende Dünste, unangenehme Gerüche oder durch Tabacksrauchen verursachter Qualm, so dienen hiergegen ausgeglühete, kalt gewordene, mit etwas Wasser angefeuchtete Kohlen, indem man diese in einem kleinen oder größeren Korb, nach Verhältniß des Zimmers, in dasselbe hinstellt; diese ziehen alle fremde Luftarten an sich.

Riechfläschchen, um bei Kranken nicht angesteckt zu werden.

Man schüttet in ein starkes Gläschen mit einem eingeriebenen Glasstöpsel 1 Quentchen gepulvertes schwefelsaures Kali (tartarus vitriolatus) und gießt hierüber etwa ein halbes Quentchen Radicalessig (Essigalkohol), und stopft sodann das Glas zu.

Wenn man sich nun bei Kranken befindet, so nimmt man den Glasstöpsel weg und hält die Oeffnung mit dem Daumen zu; von Zeit

zu Zeit öffnet man aber das Fläschchen und bringt die Oeffnung an Mund und Nase.

Kurze Anleitung zur Heilung von Wunden.

Fleischwunden zu heilen, drücke man solche sogleich wieder zusammen und bedecke sie mit Pech oder starkklebendem Wund-Pflaster, oder leime sie mit Papier zu; auch kann man sie, nachdem sie sauber ausgewaschen, nur fest zubinden; man öffne dieselben nicht eher, als bis man von deren Heilung überzeugt zu sein glaubt, welches in den meisten Fällen zu erwarten steht. Auch kann man Charpie in die Wunde, und auf dieselbe ein in Oel getauchtes Bäuschlein darüber, oder ein durch fließendes Wachs gezogenes Stückchen Leinwand legen; der Verband wird nach 24 Stunden abgenommen, die etwa anklebenden Fäserchen, bleiben darauf liegen, und ein neuer Verband aufgelegt. Hierzu ist eine Binde zum Zusammenhalten der Wunde nöthig, und noch zu bemerken, daß das Oel wegzulassen ist, wenn die Wunde eitert.

Zeigt sich an der Wunde statt des Eiters, Entzündung mit Fieber, so schlage man statt

des Bäuschleins und des Wachspflasters, über den Charpie einen warmen aus weißen Brodkrummen in Milch gekochten Brei und wiederhole dieses einigemal des Tages, ohne die Wunde zu berühren.

Befinden sich in der Wunde Eisen-, Blei-, Glastheile oder Holzsplitter u. dgl. so entferne man sie vor dem Verband, wenn dieses ohne Hülfe des Wundarztes geschehen kann.

Hat man unter den Nägeln einen Splitter gefangen, und kann derselbe, weil er abgebrochen nicht herausgezogen werden, so schneide man mit einem spitzigen Messer längshin den Nagel von einander und nehme den Splitter heraus, welches ohne Nachtheil und ohne merkliche Schmerzen geschieht, und Entzündungen vermeidet..

Bei stärkeren Verwundungen ist es das Beste einen Arzt zu Rathe zu ziehen.

Heilung leichter Wunden.

Bei kleinen unbedeutenden Wunden hat man nichts zu thun als die Lippen der Wunde zusammen zu drücken und sie mit einem in Speichel beneztem Stückchen englischen Pfla-

sters, oder mit einem Ei-Häutchen zu bedecken, damit jeder Luftzugang verhindert wird, welcher die Heilung einer jeden Wunde hindert.

Wund-Balsam.

Er ist sehr gut und hat sich bei Heilung aller Art von Wunden erprobt. Folgendes ist seine Zusammensetzung: In einem Glase weißem Wein werden 3 Unzen venetianischer Terpentin, 8 Unzen Baumöl, 1 Hand voll Wundkraut und von den Blumen des Johanniskrauts 3 Hände voll, eine halbe Stunde lang gelinde gekocht. Hernach wieder vom Feuer genommen, etwas spitzigen Wegerich hinzugefügt, an die Sonne gestellt um sich abzuklären, und wenn er kalt geworden, durch Leinwand geseihet. Dieser Balsam wird, entweder auf Charpie oder blos auf Leinwand dünn gestrichen, auf die Wunde gelegt.

Wider Quetschungen.

Sind die Quetschungen nicht offen, so sind Umschläge von kaltem Wasser, oder Wasser und Essig zu gleichen Theilen mit etwas

Kochsalz, das Beste und Einfachste. Einen halben Schoppen guten Branntwein, und darin ein halbes Loth Kampher und 1 Quent Bleizucker aufgelößt, ist ebenfalls sehr dienlich und wird damit die Wunde sehr oft benezt.

Anzuwendendes Mittel bei gestoßenen Schienbeinen.

Ein gestoßenes Schienbein kann bei unrichtiger Behandlung gefährlich und die Heilung langwierig werden. Folgendes einfache Mittel hingegen bringt die Heilung in wenigen Tagen zu Stande; Man legt augenblicklich ein in Branntwein, Essig oder Arquebusade getauchtes Läppchen oder ein Stückchen Fließpapier über die beschädigte Stelle, sie mag auch noch so groß sein, befeuchtet es von Zeit zu Zeit, wenn es trocknen will, mit Branntwein, und läßt es bis zu vollständiger Heilung liegen, damit keine Luft hinzukommt und die Eiterung nicht erregt wird.

Das Heftpflaster.

Dieses wird auf folgende Art verfertigt: Man nimmt Emplastrum stomachicum de Tacamachaca (auf deutsch Tacamahac-Pflaster),

Emplastrum diachylon compositum sive cum gummi, (gummirtes Diachel-Pflaster) und Schumacherspech, von jedem gleich viel, und vermischt solche bei gelinder Wärme.

Recept zur Verfertigung des englischen Pflasters.

Ein Loth Hausenblase wird geklopft und in kleine Stückchen zerschnitten in einem Schoppen heißem Wasser 10 bis 12 Stunden eingeweicht. Sodann wird das Gefäß auf ein gelindes Feuer gesetzt und so lange kochen gelassen, bis die Hausenblase sich aufgelößt hat; dieses wird alsdann durch Leinwand abgeseihet. Dann wird eine Viertel Elle dünner schwarzer Taffet mit Band eingefaßt, in einen Rahmen gespannt, und die noch warme Hausenblase mit einem Pinsel aufgestrichen, worauf man den Taffet bei gelinder Wärme trocknen läßt. Hernach wird das Aufstreichen mehrmal wiederholt. Nach dem letzten Trocknen wird der Taffet mit peruvianischem Balsam nochmals überstrichen, worauf das Pflaster fertig ist und in beliebige Stücke zum Gebrauch verschnitten werden kann.

Ein Wundwasser.

Zu 10 Theilen oder 10 Loth Wermuth und Wallwurz (Blätter oder Stengel) nimm von Beifuß, Ochsenzungen, Betonienblätter Salbeiblättern, Maslieben, Bruchkraut, Scrophularia, Wegerich, Eisenkraut und Fenchel von jedem 2 Theile; von Ehrenpreis, fetter Henne, Johanniskraut, Waldrebe (Osterluzei), Angelika, Tausendgüldenkraut, Chamillen, Majoran, Rosmarin, Schafgarbe, Münze, Isop, von jedem ein Theil. Sämmtliche Pflanzen werden zerstoßen und in 100 Theilen Weingeist, der mit 25 Theilen Wasser verdünnt worden, 3 Tage lang eingeweicht, dann in eine Destillirblase gethan und 100 Theile davon abgezogen. Dieses Wasser ist bei Quetschungen, Wunden und Verletzungen jeder Art von vorzüglicher Wirkung.

Verfertigung des Goulard'schen Wassers. (Aqua vegeto - mineralis Goulardi).

Zu einer Unze rectificirtem Weingeist und einer halben Unze Blei-Essig, werden 2 Pfd. destillirtes Wasser genommen, alles wohl durcheinander geschüttelt und zum Gebrauch aufge-

hoben. Dieses Wasser auf Leinwand zum Aufschlag, ist gegen Entzündungen, Quetschungen, Geschwüre u. dgl. sehr heilsam.

Der oben erwähnte Blei-Essig wird gemacht, wenn man 4 Unzen gestoßene Silberglätte mit 16 Unzen Wein-Essig eine Stunde lang unter fortwährendem Umrühren kocht, und dann filtrirt.

Gegen Blut-Geschwüre. (Schwären).

Blutgeschwüre (Furunculi, im gemeinen Leben Schwären genannt), sind spitzige, harte, schmerzhafte, mit Entzündungen verbundene rothe Geschwüre, welche an der Spitze weiß werden, und oben ein Blätterchen haben. Man legt blos gekautes Butterbrod, oder ein Pflaster von Mehl und Honig 12 bis 24 Stunden lang darüber. Wenn man bemerkt, daß sich die Spitze geöffnet, und Eiterung eingetreten ist, so suche man den darunter befindlichen Eiterstock herauszudrücken, worauf man ein einfaches Diachel-Pflaster darauf legt, auf welches binnen wenig Tagen die Beule verschwinden wird.

Ist die Entzündung aber stark, so schlage man einen warmen Brei von gekochter Milch

und Brod, oder etwas gekochten Sauerampfer darauf, und wiederhole dieses bis das Geschwür aufgeht; und verfahre dann wie oben.

Ist man mit diesen Geschwüren oft geplagt, oder sind ihrer viele auf einmal, so wird man wohl thun, ein kühlendes Verhalten zu Hülfe zu nehmen, Klistiere zu gebrauchen und Gerstenschleim mit Essig, Salpeter und Honig zu trinken.

Mittel zum Stillen des Nasenblutens.

Entsteht das häufige Nasenbluten aus Vollblütigkeit, dann ist ein Aderlaß und die Vermeidung der Fleischspeisen das Beste; säuerliche Getränke und häufiges Wassertrinken helfen auch; entsteht das Nasenbluten aber aus Schwäche, so wasche man den Kopf mit kaltem Wasser und genieße Wein Bier und gute kräftige Speise zur Stärkung. Das Bluten bald zu stillen, darf man nur kaltes Wasser oder Branntwein oder schwachen Essig in die Nase ziehen, doch muß dieses behutsam geschehen.

Ein anderes, obwohl unbegreifliches Mittel, stillt beinahe auf der Stelle das Nasenbluten. Dies besteht darin: daß man zwischen

dem Nagel und dem ersten Gelenke des kleinen Fingers, derjenigen Seite, deren Nasenloch blutet, einen Zwirnsfaden fest bindet.

Bei hartnäckigem Nasenbluten, wo diese Mittel nicht helfen, ziehe man ja einen Arzt zu Rathe.

Schutz gegen das Erfrieren der Nase.

Bei strenger Kälte ist es Personen oft geschehen, daß sie die Nase, oder andere Theile des Gesichts, erfroren haben. Sich dagegen zu sichern, schmiere man die Nase und den Mund mit Talg, ehe man in die Kälte geht; dieses Mittel wird in den nordischen Ländern mit Erfolg angewendet.

Mittel gegen das Sodbrennen und Aufstoßen.

Im Allgemeinen hilft gegen das Sodbrennen, ein Theelöffel voll Krebs-Augenpulver, oder auch geschabte Kreide in Wasser genommen; auch das Essen einer ganzen Eichel, oder das Kauen von etwas Muskatnuß. 6 bis 7 geschälte süße Mandeln gegessen, schafft Linderung. Ist das Uebel aber hartnäckig, dann faste man einen ganzen Tag, und nehme an demselben

alle 2 Stunden ein halbes Quent Digestiv-Pulver welches aus Krebs-Augen und vitriolisirtem Weinstein, zu gleichen Theilen, besteht, in Wasser oder Thee. Tags darauf nimmt man eine Laxirung von einem halben Quent Jalappenwurzel mit einem halben Loth vitriolisirtem Weinstein versetzt in Thee oder leichtem Kaffee ein, und fährt mit solchem am dritten und vierten Tage fort, wenn die Beschwerde sich nicht früher stillt.

Verfahrungsart bei bösen Hals und geschwollenen Drüsen.

Man schabt so viel Röthel in etwas Milchrahm, bis letzterer, umgerührt, die höchste Rosenfarbe erhalten hat; von dieser Mischung nimmt man 1 bis 2 Eßlöffel voll in den Mund, und bringt diesen Brei so dicht als möglich an den Schlund und die Mandeln, damit er sich dort ansetze; was nicht hängen bleibt schluckt man hinunter. Es wird bald hernach Linderung eintreten und die Heilung erfolgen. Hat die Entzündung schon zu lange gedauert, so wiederholt man dieses Mittel.

Anzuwendende Mittel gegen das Verschlucken von Nadeln, Gräten, Glas, Knochen u. dgl.

Hat man aus Unvorsichtigkeit oder zufälligerweise Glas, Gräten oder Knochensplitter verschluckt, so esse man einen dicken Mehlbrei, Klöße oder Kartoffeln, trinke einen tüchtigen Schluck Oel darauf, und trinke laues Wasser nach, um Brechen zu erregen, welches durch ein Brechmittel geschehen muß, wenn es nicht bald erfolgt.

Bei verschluckten Nadeln oder andern spitzigen oder schneidenden Metall-Gegenständen, nimmt man kein Brechmittel, sondern trinkt einige Tage lang Essig-Wasser und genießt dicke Speisen.

Der Essig, auch Zitronensaft, stumpft die Spitzen ab, wodurch sie weniger schädlich werden.

Gegen die Halsbräune der Kinder.

Das beste Mittel ist ein Brechmittel, je eher, desto besser; Kindern von 3 bis 4 Jahren giebt man Ipecacuanha zu 5 bis 6 Gran mit ein viertel Gran Tart. stibiat. Aeusserlich setzt man Blutigel an und legt spanische Flie-

genpflaster in den Nacken und Senfpflaster an die Waden.

Gegen fließende Ohren.

Man nehme Nußblätter und Kalmus zu gleichen Theilen von jedem eine Handvoll, schütte darauf 1 Maas Regenwasser und siede es, gieße es durch ein leinenes Tuch und wasche damit das Ohr öfters aus.

Gegen den Wadenkrampf und andere äusserliche Krämpfe.

Dagegen hilft ganz sicher das kalte Wasser. Man reibe die leidenden Theile täglich Morgens, Mittags und Abends vor Schlafengehen mit frischem, reinem Wasser ein, man trinke daneben viel kaltes Wasser und wasche sich auch mit solchem.

Gegen das Seitenstechen.

Man nehme Senfmehl 1 Loth, geriebenen Meerrettig 2 Loth, Sauerteig 1 Loth, Salz ein halbes Loth, mache davon mit etwas Weinessig einen Teig, streiche diesen auf einen leinenen Lappen oder auf Leder, lege es auf die schmerzhafte Stelle und lasse es so lange lie-

gen, bis die Haut roth wird. Dann wäscht man die Stelle nach abgenommenem Pflaster mit Wasser und Milch. Man enthalte sich dabei hitziger Getränke, und befördere die Ausdünstung.

Gegen das Schwitzen der Füße.

Das starke Schwitzen der Füße wirkt nachtheilig. Es entsteht von Schwäche der Haut an diesen Theilen, darf aber nicht plötzlich unterdrückt werden, da die Natur dadurch oft schädliche Stoffe aussondert. Vor Allem muß man die Füße zu stärken suchen. Man wäscht sie daher anfangs mit kaltem Wasser, dann mit Branntwein und zuletzt mit einer Auflösung von Kochsalz oder Allaun (der noch kräftiger wirkt) in Wasser, oder mit verdünntem Essig. Um die Nässe des Fußes zu vermindern kann man alle Morgen Kleie oder Kreide in die Strümpfe streuen. Diese zieht die Feuchtigkeit an, und verhinder das Wundwerden. Man klopft sie des Abends wieder heraus, dieses vermindert das Schwitzen. Auch Sohlen aus Badeschwamm oder aus Haaren leisten in geringerm Grade dasselbe.

Um Muttermäler zu vertilgen.

Will man ein Muttermal von der Größe eines Kronenthalers vertreiben, so schneide in ein Heftpflaster eine Oeffnung eben so groß als das Mal ist, und beklebe selbiges damit, so daß es durch die Oeffnung sichtbar bleibt. Nehme dann gepulverten ungelöschten Kalk, geschabte venetianische Seife, von jedem gleiche Theile, mache dieses mit kaltem Wasser zu einem Teig, den man 2 Messerrücken dick auf das Mal legt, dann wieder mit einem Heftpflaster überklebt. Die Heftpflaster können wenigstens einen Zoll größer sein, als das Mal ist. Man lasse beide Pflaster mit dem Kalk und der Seife 12 Stunden ruhig sitzen, nehme sie dann ab, und wiederhole das Auflegen mit frischen Pflastern, Kalk und Seife, wie oben erwähnt, und nehme alles ebenfalls nach 12 Stunden wieder ab. Nun streiche man Bals. Arcaei auf Charpie, belege das Mal damit, überklebe es mit einem Heftpflaster, und nehme es alle 24 Stunden wieder ab, indem man sich frischen Bals. Arcaei und Heftpflaster bedient.

Das Mal geht nun im Umfange durch das Auflegen letzteren Mittels in Eiterung über, hebt sich allmählich, bis es sich bequem herausnehmen läßt; ist der Grund ganz rein, so kann man sich einer beliebigen Heilsalbe bedienen, welche ebenfalls auf Charpie gestrichen, und auf das Mal gelegt wird, welches Auflegen alle 24 Stunden mit frischer Salbe und Charpie wiederholt werden muß, bis die Wunde geheilt ist. Zu dieser Kur ist die Mitwirkung eines Wundarztes sehr zu empfehlen. Kleinere Male werden eben so behandelt.

Wasch-Essenz.

Man nehme von dem Mittel Nro. 1. gegen Sommersprossen, 2 Eßlöffel voll, mit eben so vielem Wasser vermischt, und wasche sich jeden Morgen damit. Dieses macht die Haut weich und zart.

Von der Pflege der Haare im Allgemeinen.

Wen die Natur mit einem reichlichen Haarwuchs ausgestattet, dem sei es nun seine eigene Sorge, zu deren Erhaltung und Wachsthum sein Möglichstes beizutragen; denn durch Unreinlichkeit und Versäumniß der gehörigen

Pflege, verlieren die Haare leicht ihren natürlichen Glanz, werden spröde, gehen nicht nur aus der Wurzel, sondern springen in der Mitte von einander, spalten sich am Ende, und verhindern so das weitere Wachsthum. Deswegen versäume man nie, wöchentlich ein- oder zweimal eine gute Markpomade hinein zu bringen. Es giebt Menschen, deren Haare immer ein natürliches Fett enthalten, diese brauchen nun weniger sie mit Pomade zu versehen, allein andere, deren Haare immer rauh und spröde sind, haben mehr die Ordnung des Pomadirens zu beobachten.

Um das Spalten an den Enden zu verhindern, ist es sehr gut, sie von Zeit zu Zeit an den Spitzen ohngefähr zwei Zoll lang abzuschneiden. Viele Menschen glauben daß der Mond bei dem Schneiden der Haare Einfluß habe, es könnte möglich sein, da er sonst auf den menschlichen Körper wirkt, warnm sollte den Haaren nicht auch eine solche Sympathie zu Theil werden?

Das Ausfallen ist eins der größten Uebel, welches den Haaren wiederfährt. Man kann dieses in drei Perioden eintheilen, nämlich:

1. Durch Kopfweh oder große Hitze, wodurch die Poren geschwächt. Diesen kann man leicht durch Waschen mit Wein entgegen kommen, um ihnen einige Kraft beizubringen; viele gebrauchen Branntwein, allein dieser ist zu stark und beißend, und befördert leicht graue Haare.

2. Durch Schwäche der Poren nach einer Krankheit; allein hier kann auch ohne Mittel das Ausfallen aufhören, und an die Stelle der ausgefallenen wieder neue Haare hervorsprossen. Häufig findet man, daß dann die Nachkömmlinge kraus werden, und eine andere Farbe annehmen.

3. Durch eine gänzliche Schwäche der Wurzeln. In diesem Falle sind uns die Mittel noch unbekannt, das totale Ausfallen zu verhindern, oder wo sie schon ausgefallen sind, wieder neue hinzubringen. Dagegen findet man wieder einigen Ersatz, in der so hoch gestiegenen Kunst des Friseurs. Es kann nicht leicht weiter kommen, denn beinahe ist alles erschöpft, der Natur ähnliche Perücken, Touren und Locken zu verfertigen.

Noch ein unvermeidliches Uebel der Haare,

verdient einige Erwähnung, nämlich: die so-genannten Schuppen, oder weiße Pünktchen darin. Dieses rührt von einer großen Trokkenheit der Kopfhaut her, auch ist es manchmal nur festgesetzter Schweiß, welcher sich dann auflößt, und diese so unangenehmen kleinen Schuppen hervorbringt. Diesem Uebel kann nur durch oftmaliges Kämmen mit einem engen Kamm, und alsdann mit einer nicht allzu harten Bürste gesteuert werden.

Rothes Haar blond zu färben.

Wegebreitwasser 16 Loth, venetianische Seife 3 Loth, arabischen Gummi 1 Loth. Dieses zusammen zu einer Salbe gerieben, und Morgens und Abends die Haare damit eingerieben. Sie werden nach einiger Zeit angenehm blond.

Rothes und greises Haar braun und schwarz zu färben.

Goldglätte 1 Pfund, ungelöschten Kalk ein halbes Pfund, gewöhnlichen Haarpuder ein viertel Pfund, Kohlenstaub 4 Loth. Diese Theile gut gepulvert und unter einander gemischt.

Ohngefähr die Hälfte davon mit warmem Wasser zu einer Salbe gemacht, mit welcher man das Haar nach Verlauf von einer Stunde gut einreibt. Damit die Salbe sich in den Haaren feucht halte, belegt man sie mit Kohlblätter, oder mit feinem Wachstuch, verbindet sie mit einem Tuche, und wäscht Alles nach 2 Stunden mit lauwarmem Wasser wieder ab; statt der Seife bedient man sich einiger Eierdotter, welche in den Haaren den besten Schaum hervorbringen. Soll das Haar schwarz gefärbt werden, läßt man es 3 Stunden verbunden.

Zum Haarwuchs.

1 Pfund grünen Buchsbaum fein zerschnitten und mit 1 Flasche Wasser eine Stunde kochen lassen, die zurückgebliebene Flüssigkeit abgegossen, mit eben so vielem alten Franz-Wein, 4 Loth peruvianischem Balsam und 2 Loth doppelter China-Tinktur vermischt, und in einem Mörser gut durcheinander gerieben. Des Morgens und Abends einen Eßlöffel voll davon in die Haare bis auf die Haut sanft eingerieben.

Neunzehntes Kapitel.

Allerlei Haushaltungsvortheile.

Sago von Kartoffeln.

Man nimmt recht große Kartoffeln, wascht sie rein, schält sie und reibt sie dann roh auf einem Reibeisen. Das Geriebene kommt in ein Gefäß mit kaltem Wasser und wird recht durcheinander gerührt. Die Masse wird sodann nach einigen Stunden durch einen Durchschlag gegossen, damit das Faserige zurückbleibt; dieses wird nochmals abgewässert, durchgerührt, und wie zuvor zu der andern Masse durchgeschlagen. Wenn sich das Mehl sodann auf den Boden gesetzt hat, wird das Wasser abgeschüttet, frisches darauf gegossen, durcheinander gerührt, und so lange das Aufgießen des Wassers wiederholt, bis dasselbe ganz helle bleibt. Ist dieses geschehen, so wird die Masse, wenn sie noch so feucht ist, daß sie an einander klebt, durch einen weiten Durchschlag getrieben und läßt die Körner 4 bis 6 Wochen

lang im Schatten trocknen. Der Kartoffel-Sago verdient den Vorzug vor dem Ostindischen, weil er weit wohlfeiler wie dieser ist und nur eine halbe Stunde zu kochen braucht. Man thut ihn sogleich in die kochende Brühe.

Zubereitung der Sardellen-Butter.

12 Loth Sardellen werden abgewaschen, (nicht eingewässert) alle Gräten herausgenommen, das Fleisch mit 15 Loth frischer Butter recht klar im Mörser gestoßen und die Sardellen-Butter durch ein Haarsieb gestrichen, worauf sie in einem zugedeckten Geschirr aufbewahrt wird.

Reinigung des Oels und gegen das Ranzigwerden desselben.

Eben so viel Oel als warmes Wasser werden züsammen geschüttet; und eine viertel Stunde recht stark durcheinander geschüttelt; hernach bleibt es 3 Tage lang ruhig stehen bis das Oel sich vom Wasser gesondert hat, worauf man es behutsam vom Wasser abnimmt. Hierdurch wird nicht nur das Oel gereinigt, sondern auch vor dem Ranzigwerden geschützt.

Zubereitung eines sparsamen Brennöls.

In einer Parthie Wasser wird so viel gewöhnliches Salz aufgelößt, als darin zergehen will, doch darf kein Satz am Boden bleiben; mit diesem Wasser wird der Docht angefeuchtet und dann wohl getrocknet. In das Salzwasser wird hierauf eine gleiche Quantität Oel gegossen, und beides einigemal umgeschüttelt, worauf man es sich setzen läßt und dann das Oel abgießt. Das Oel brennt dadurch ohne Qualm sparsamer, und der Docht weit heller, als es gewöhnlich der Fall ist.

Gänsefett als Baumöl zu gebrauchen.

Wenn das rohe Gänsefett oder der sogenannte Schmalzer rein abgewaschen und klein geschnitten ist, wird es mit einigen Zwiebeln und etwas Salz auf das Feuer gebracht, dasselbe ausgelassen und rein in einen steinernen Topf zum Aufbewahren abgegossen. Bei'm Gebrauch wird es zerlassen und statt des Oels zum Salat mit dem Essig vermischt.

Die Güte der Hefen zu erkennen.

Wenn man das Gefäß, worin sich die

Hefe befindet in warmes Wasser hält und sie steigt in die Höhe, so ist dies ein Beweis ihrer Güte, bleibt sie aber auf dem Boden, so ist sie unbrauchbar.

Die Bierhefen zu vermehren.

Hierzu nimmt man ohngefähr 1 Pfd. gekochte und zerdrückte Kartoffeln, 4 Loth Zucker und 1 Eßlöffel voll gute Bierhefen. Darauf wird 1 Maas warmes Wasser gegossen und das Ganze 24 Stunden an einen warmen Ort gestellt. Es giebt dieses beinahe 2 Maas gute Hefe, welche zu jedem Gebrauch dienlich ist.

Erprobtes Mittel, trüben Wein helle zu machen.

Man nimmt nach Verhältniß der Trübe des Weins mehr oder weniger Feuersteine, macht sie glühend und schüttet sie durch das Spundloch in den Wein, läßt sie 6 Wochen darin ruhig liegen und probirt nun den Wein ob er hell ist, worauf er abgestochen wird. Ist er noch nicht ganz klar, wird diese Operation wiederholt. Diese Klärungsart ist auf alle Weise, besonders bei jungen Weinen anwendbar; der Wein wird feuriger und süßer, und

in Farbe und Zärte, viel älter gehalten werden, als er ist.

Verbesserung unschmackhaft gewordenen Weins oder schalen Biers.

Ein zusammen gebundenes Bündel Benedikten-Wurzel wird an einem Faden in den Wein oder in das Bier gehängt, welches beides dadurch in kurzer Zeit im Geschmack sowohl ats im Geruch sich verbessern wird.

Trübes Bier helle zu machen.

Hierzu nimmt man eine Hand voll Kochsalz, brennt es über Kohlen in einer eisernen Pfanne wohl durch, vermischt es mit 1 Maas Wasser und gießt solches in das Faß. Ist es immer noch nicht recht klar, so wird das Bier in ein anderes Faß abgestochen. Ist die mangelhafte Zubereitung des Malzes an der Trübe des Biers Schuld, so wird ein wenig Hausenblase in Bier gekocht, bis sie zergeht und in das Bier gegossen. Das Bier wird aber dadurch schwächer und hält sich nicht mehr lange.

Flaschen- oder Krug-Bier recht wohlschmeckend zu machen.

In jede Flasche oder gereinigten Krug Bier

wird ein Stückchen Zitronenschale, etwas Zimmet und 3 bis 4 große Zitronen gethan; hierdurch wird das Bier sehr wohlschmeckend werden.

Essig zu machen.

In 4 Maas warmes Wasser giebt man 12 Loth weißen Weinstein, drei viertel Pfund Zucker, so viel Sauerteig, als wie 3 Gänseeier groß, und läßt dieses in einem bedeckten Gefäße 3 Tage stehen. Alsdann giebt man es in ein Faß, wovon der noch leere Raum mit 3 Maas Branntwein und Wasser angefüllt wird. Das Faß wird dann fest zugespundet an einen warmen Ort gestellt, und nach 6 Wochen, wo der Essig seine vollkommene Säure hat, abgezapft und auf Bouteillen gezogen. Doch ist noch zu bemerken, daß während der 6 Wochen das Faß nie angerührt werden darf, indem sich eine Haut über den Essig setzt, welche durch das Herabfallen denselben trübe und unbrauchbar macht. Auch bei'm Abzapfen muß man in dieser Hinsicht sehr vorsichtig sein.

Herstellung des verdorbenen Essigs.

In scharfen Weinessig wird klar gestoßener Weinstein eingeweicht, und dieser dann in der Sonne oder im Ofen recht getrocknet, etwas gestoßenen Allaun hinzu gethan, alles nach Verhältniß der Quantität des Essigs, und diese Mischung in den Essig geworfen, alles wohl zusammen gerührt und still stehen gelassen.

Gesalzene Butter, zum langen Aufbewahren.

Wenn die Butter sauber ausgewaschen ist, werden zu jedem Pfund Butter 2 Loth von einer aus 2 Theilen Kochsalz, einem Theil Zukker und einem Theil Salpeter bestehenden, wohl durcheinander gemengten Mischung genommen, diese mit der Butter recht durcheinander geknetet, die Butter eingeschlagen und vor dem Gebrauch 3 bis 4 Wochen stehen gelassen. Die Butter bekommt dadurch eine fette markige Eigenschaft, eine hübsche Farbe, bröckelt sich nicht, schmeckt nicht stark nach Salz und hält sich sehr lange.

Ranzig schmeckende Butter herzustellen.

Die Butter wird über Kohlen aufgelöst

und eine stark geröstete Brodrinde hinein gelegt.

Gegen die Bitterkeit der Milch und Butter.

Man löse ein wenig Salpeter in Wasser auf und gieße es in die Milch. Rahm und Butter verlieren sogleich das Uebelschmeckende, ohne an ihrer Güte zu verlieren.

Gegen das Sauerwerden der Milch bei heißer Witterung.

Es wird ein halbes Loth Sal. Tartari in 1 Pfund heißem Wasser aufgelößt und dieses zum Gebrauch aufgehoben. Ein Eßlöffel voll davon in ein halbes Maas frische Milch gegossen, und die Milch etlichemal in ein anderes Gefäß übergossen, wird sie vor dem Sauerwerden bewahren.

Verhütung des Gerinnens bei abgekocht werdender Milch.

Hat man zu befürchten, daß die Milch während des Abkochens gerinne, so quirlt man sie vorher recht durch und schüttet feinen Zucker hinein. Ist sie abgekocht, wird sie nochmals gequirlt.

Angebrannten Milchspeisen den Geschmack zu benehmen.

Die angebrannte Milchspeise wird vom Feuer genommen, und ein nasses Tuch um den Topf geschlagen. Ein nasser Wassereimer, über den Topf gestürzt, thut dieselbe Wirkung. Ist die Milchspeise noch nicht gar, so wird sie in einen andern Topf gegossen und wieder über's Feuer gebracht.

Versalzenen Speisen zu helfen, ohne von ihrer Kraft zu verlieren.

Ein reines Tuch wird in kaltes Wasser getaucht, ausgerungen, über die Speise gedeckt und so eine Zeitlang stehen gelassen. Dieses Mittel wird so lange wiederholt, wenn die Speise immer noch zu gesalzen sein sollte, bis sie den rechten Geschmack annimmt.

Die Brühe des Pöckelfleisches brauchbar zu machen.

Da die Mohrrüben die Eigenschaft besitzen, das Salz an sich zu ziehen, so darf man nur nach Verhältniß zur Quantität des Fleisches, mehr oder weniger dieser Rüben mit dem Fleische kochen.

Zu verhüten daß das Fleisch nicht überlaufe.

Man bestreiche den inwendigen Rand des Topfes mit Butter und es wird nicht überlaufen.

Mittel, Fleisch geschwind weich zu kochen.

Bei dem Schäumen des Fleisches, und in dem größten Aufwallen, werden zu 3 Pfund 2 Löffel guter Fruchtbranntwein gegossen. Das Fleisch wenn es noch so alt wäre, wird schnell weich und bleibt kein Geruch des Branntweins zurück.

Hühner, welche alt sind, schnell mürbe zu machen.

Es wird dreimal Branntwein angezündet, derselbe über die Henne gegossen und der Topf zugedeckt. Um den Branntwein-Geschmack zu vertreiben, wird später heiße Butter über das Huhn gegossen. Wenn man die Hühner mit etwas Gewürz einreibt, und sie etliche Tage in Essig legt, nehmen sie den Geschmack des wilden Geflügels an.

Zeichen, ob Eier frisch sind.

Wenn man Eier in Wasser legt, sinken die frischen Eier unter; die alten aber schwimmen oben auf.

Zu sehen, ob hart gesottene Eier gar sind.

Man nehme die Eier aus dem siedenden Wasser; trocknen sie schnell, so sind sie gar; bleiben sie hingegen naß; so müssen sie länger gekocht werden.

Vertreiben des wilden Geschmacks am Kaffee.

Während dem Rösten des Kaffee's, thue man eine geschnittene Zwiebel hinein und nehme sie nachher wieder heraus. Die Zwiebel hinterläßt weder Geruch noch Geschmack.

Ein gesunder, wohlschmeckender Thee.

Im Monate März und bei trockner Witterung sammle man die zartesten und reinlichsten Blätter von Erdbeeren, welche auf den Gebirgen wachsen und trockne sie, ungewaschen, an der Luft und im Schatten. Um diesem Thee das Aussehen des ausländischen zu geben, werden die Stielchen abgekneipt, die

Blätter auf blechernen Platten auf dem Ofen getrocknet, während des Trocknens zwischen den Händen gerieben, und kalt werden lassen. Auf dieselbe Art bereitet man einen guten Thee von feinen Himbeerblättchen.

Zubereitung eines wohlriechenden Räucherpulvers.

20 Unzen Mastix, 8 Unzen Weihrauch, 6 Unzen Bernstein, 4 Unzen Storax, 2 Unzen Benzoe, 1 Unze Gewürznelken, 2 Quent Lavendelblüthen und 2 Quent Rosenblätter, werden, zu einem gröblichen Pulver gestoßen und untereinander gemengt.

Gegen das Schimmeln des Brods.

Das Brod wird niemals schimmeln, wenn man unter das Wasser, mit welchem man das Mehl zum Brod anmacht, ohngefähr 100 Tropfen Lavendelöl gießt; der Geschmack bleibt derselbe.

Zwanzigstes Kapitel.

Verschiedenes.

Unfehlbares Mittel zur Vertilgung der Wanzen.

Man vermischt den ausgepreßten Saft von frischen fetten Hanfblättern mit Rindsgalle, und bestreicht mit dieser Mischung alle Ritzen und Fugen in Bettladen und Wänden, wo sich Wanzen aufhalten. Dieses Mittel tödtet dieses belästigende Ungezieefer sicher und vertreibt es auf mehrere Jahre, da wo es angewendet worden ist.

Die Wanzen aus hölzernen Bettstellen zu vertreiben.

Man nimmt 4 Loth ausgelassenes Schweineschmalz, und vermischt damit für 4 bis 5 kr. Quecksilber, welches man in den Apotheken in einem Federkiel erhält, rührt die Mischung in einem irdenen kleinen Topf über heißer Asche recht untereinander und bestreicht damit die vorher mit kochender scharfer Lauge ab- und ausgewaschene Bettstelle in allen

Ritzen und Fugen, mittelst eines M.ssers oder Holzspahns. Es tödtet die Wanzen mit sammt ihren Eiern.

Muß man Nachts in einem Zimmer schlafen, worin sich Wanzen befinden, so hält ein brennendes Nachtlicht, welches seinen Schein auf das Bett wirft, dieses Ungeziefer ab, weil es das Licht scheuet.

Die Schmeiß-Fliegen von dem Fleische abzuhalten.

Wenn man das Fleisch mit Esdragon (ein bekanntes Suppenkraut) einreibt, so hält dieses Mittel die Schmeißfliegen vom Fleisch ab.

Zur Vertilgung der Motten.

Man thue in ein mit einem nassen Tuch umwickeltes Glas Honig, Zucker, zerriebene Kartoffeln oder etwas Bier, welches mit Schwarzbrod abgekocht wird. Die Motten lieben den Geruch davon so sehr, daß sie demselben nachgehen und darin ersaufen.

Die Hülsen von spanischem Pfeffer, auf glühende Kohlen gestreut, und damit vorsichtig, Kleider und wollene Stoffe eingeräuchert, vertreibt die Motten.

Kleine Bretter mit Vogelleim bestrichen und selbige in ihre Aufenthaltsorte gelegt, locken die Motten an, und sie bleiben darauf kleben.

Schleicht man Abends, wenn Alles im Hause finster ist, mit einem Licht in ihre Schlupfwinkel, so kommen sie hervor und man kann sie mit einer Fliegenklappe leicht tödten.

Ratten und Mäuse auf eine unschädliche Art zu vertreiben.

Man vermische 2 Theile ungelöschten und pulverisirten Kalk, mit 1 Theil Mehl, 1 Theil gestoßenem Zucker und einigen Tropfen Rosenholzöl; stelle diese Masse im Hause umher, und ein flaches Gefäß mit Wasser daneben. Sie sterben sobald sie davon genießen.

Ein anderes Mittel gegen Ratten und Mäuse.

Von altgebackenen Brodkrummen recht fein zerstoßen und fein gerieben, mit eben so viel sehr fein gestoßenem Arsenick (dem Gewichte nach) gut vermischt, und so viel Butter dazu gethan, um eine feste Masse zu bilden, daß man Kügelchen davon machen kann, ist in unfehlbares Mittel diese Gäste zu vertrei-

ben. Am besten vermengt man dieses mit den Händen, doch darf keine Wunde daran sein. Die Kügelchen werden an Orte gelegt, wo weder Thiere noch Menschen daran kommen können. Frisch genießen sie diese Masse am liebsten, weßhalb man keinen großen Vorrath mache. Vorsichtig angewendet, bringt dieses Mittel keinen Schaden, indem es gleich tödtet und deßhalb nicht weiter getragen werden kann.

Ferneres Mittel wider die Ratten.

Die Kerne von welschen Nüssen mit Pottasche eine Zeitlang gekocht und diese an Stellen geworfen, wo sich Ratten aufhalten, vertreibt solche, weil sie solche gerne fressen, und davon sterben.

Die Ratten an einem Tage zu vertreiben.

Wenn man »Hundszunge« in einem Gebäude umherstreut, so entfernen sich die Ratten auf der Stelle aus demselben. Dieses Kraut wächst auf den Wiesen und Grabenrändern, und muß im Anfange des Sommers gesammelt werden. Die Stengel werden zerquetscht, und keine Ratte kehrt zurück, so lange das Kraut liegen bleibt.

Das Mehl vor Milben zu bewahren.

Weiße, ausgehülsete Bohnen in das Mehl gelegt, bewahrt dasselbe vor den Milben.

Die Mehlwürmer zu vertreiben.

Man darf nur aus Salz, mit römischem Kümmel vermischt, Kügelchen machen und in die Mehlkästen legen.

Gegen die Kornwürmer.

Man lege im Frühjahre, wenn sich diese Würmer spüren lassen, über die Kornhaufen leinene Tücher, welche man Nachts darauf liegen läßt. Auf diese Tücher setzen sich die Würmer, welche man andern Tags, durch abschütteln den Hühnern vorwirft. Man wiederholt dieses so lange, bis sich keine mehr ansetzen.

Wenn man Hollunder- oder Fliederblüthen auf die Kornhaufen legt, verlieren sich die Würmer ebenfalls.

Man kann auch die Kornwürmer dadurch abhalten, daß man in die Giebel, Wände oder Mauern, Fußhoch über dem Boden, Oeffnungen anbringt, wodurch der Luftzug über die

Kornhaufen bewirkt wird. Bei Schneegestöber verwahrt man diese Löcher durch Vorstellbretter.

Von Zucker, Syrup, Honig u. dgl. die Ameisen abzuhalten.

Man gießt an den Orten, wo dergleichen Gegenstände aufbewahrt werden, rund um dieselben Branntwein, und daneben fein pulverisirten ganzen Schwefel; dieses Mittel wird die Ameisen abhalten. Befinden sich aber bereits Ameisen dabei, so sucht man sie vorher wegzubringen.

Gegen die Erdflöhe.

Wermuth, etliche Stunden in Wasser eingeweicht, und die Pflanzen, die versetzt werden sollen, einen Taglang darin eingeweicht, schützt sie gegen die Erdflöhe.

Zur Vertreibung derselben von den Ländern, stößt man ganzen Schwefel zu Pulver und vermischt diesen mit vorher etwas angefeuchteten Sägespänen, welche man Morgens auf die Gewächse streut, so lange noch der Thau auf denselben liegt.

Sicheres Mittel gegen die Raupen.

Auf die Beete, worauf sich Pflanzen befinden, legt man hin und wieder, Ende Mai oder zu Anfang Juni, Hanfkörner. So wie der Hanf wächst und seinen Geruch verbreitet, entfernen sich die Raupen.

Mittel die grünen Kohlraupen sicher zu tödten.

Es wird ein Stück Leinwand, eine Elle lang und so breit, als die Gewächse von einander entfernt sind, mit Inselt bestrichen und klarer Schwefel darauf gestreut; die Rückseite der Leinwand wird sodann naß gemacht, um das Verbrennen desselben zu verhüten, hiernach der Schwefel angezündet und der Lappen an einem Eisendrath durch die Reihen der Pflanzen geleitet.

Mittel wider die Ohrwürmer.

Diese werden vertrieben, wenn man die Ritzen der Wände, in welchen sie sich aufhalten, mit schwarzem Degenkraut ausstreicht.

Eine sehr gute schwarze billige Dinte.

12 Loth Galläpfel werden zerstoßen, mit

4 Loth Blauholz und einer Maas Branntwein-Nachlauf in einer Bouteille auf den Ofen oder an die Sonne gesetzt, alsdann werden 8 Loth Vitrimartis und 8 Loth arabischer Gummi beides zerstoßen und an einem kühlen Ort gestellt, jedes besonders, mit einen Schoppen Nachlauf in einer Bouteille unter mehrmaligem täglichem Aufschütteln bis es sich aufgelößt hat, welches nach Verlauf von einigen Tagen erfolgt sein wird. Alsdann schüttet man beides auf die Galläpfel, nach Verlauf von 5 Tagen schüttet man die Dinte in ein anderes Gefäß, und, nachdem sie abgegossen ist, auf den alten Ansatz wieder ein Maas Nachlauf, nimmt wieder so viel Gummi und Vitrimartis lößt dasselbe wieder auf dieselbe Art auf, schüttet es nach der Auflösung darüber, nach Verlauf von 14 Tagen kann man die Dinte abschütten und man wird eine sehr schöne Dinte erhalten. (Sollte man keinen Branntwein-Nachlauf erhalten können, so darf man nur unter Regenwasser etwas ordinairen Branntwein schütten, denn es hat blos den Zweck die Dinte für Schimmel zu bewahren)

Schwarze Dinte ander Art.

Man zerstoße 9 Loth Galläpfel, 3 Loth grünen Vitriol, und 1 Loth arabischen Gummi recht fein zu Pulver, übergieße dieses mit einer halben Maas Wasser, und stelle es in die Sonne oder nahe an den Ofen, jedoch nicht zum kochen kommen lassen, bleibt diese auf dem Satz stehen, so wird sie mit Zuthun einiger Stückchen Galläpfel immer besser.

Sehr gute rothe Dinte.

Man nimmt 2 Loth geraspelten Fernambuc, kocht solchen in einem neuen Topf unter beständigem Umrühren mit einer halben Maas Regenwasser oder Bier bis zur Hälfte ein, seiht alsdann die Brühe durch ein sauberes Tuch in ein anderes reines Gefäß, und mische darunter fein gestoßen 1 Loth Allaun, 1 Loth Weinstein, 1 Loth Gummi arabicum, und 1 Loth Zucker, rühre es recht um, und wenn es erkaltet ist fülle man es in eine Bouteille, und thue einige zerstoßene Gewürznelken hinein, am sichersten erhält man sie, wenn man sie öfters oder täglich einmal umschüttet. (Beides schützt sie vor dem Schimmel).

Rothe Dinte anderer Art.

In einen neuen Topf werden 8 Loth geraspelter Fernambuc gethan, 1 Maas Weinessig dazu gegossen, zugedeckt und über Nacht stehen gelassen. Tags darauf gelinde gekocht, und durch ein Tuch filtrirt, zu diesem 2 Loth gestoßenen Allaun und 2 Loth arabischen Gummi. Zur gänzlichen Vollendung werden 40 Körner klar geriebene Cochenille, mit 18 bis 20 Tropfen Branntwein, in eine Tasse gethan, anziehen lassen und unter die Dinte gethan.

Dinte zum Zeichnen der Wäsche.

Man nimmt 2 Loth Fernambucholz zu einem Schoppen Wasser mit 1 Loth Allaun, welches ein Drittheil einkochen muß, alsdann wird dieses durchgeseihet und 2 Loth fein geriebener Braunstein und 1 Loth arabischer Gummi zugesetzt, so giebt es eine Dinte die bei'm Zeichnen des Weißzeuges unzerstörbar ist.

Einfache sehr gute englische Schuhwichse zu machen.

Zu 4 Loth gebranntem Elfenbein werden 2 Löffel voll Baumöl genommen und verrührt bis es trocken ist, mit 6 Loth Syrup, 2 Loth

Candis und einer halben Maas Regenwasser verdünnt, unter beständigem Umrühren 2 Loth Vitriolöl tropfenweis zugeschüttet, und in eine Bouteille gethan.

Englische Schuhwichse anderer Art.

Hierzu wird 4 Loth gebranntes Elfenbein genommen, mit Essig oder Bier zu Brei verdünnt, übergießt dieses bei'm Umrühren mit 1 Loth Salzsäure und 2 Loth Vitriolöl, diese Masse wird dann mit einer halben Maas Bier verdünnt und eine Viertelstunde lang aufgekocht, alsdann werden noch 4 Loth Eisen-Vitriol und ein halbes Pfund Syrup darunter gethan, will man dieser Wichse einen angenehmen Geruch geben, so wird etwas Lavendel-Geist zugeschüttet.

Zerbrochene Gläser und Porzellan wieder ganz zu machen.

Hierzu bedient man sich eines alten faulen Käses, kocht solchen im Wasser zu einem Muß und rührt ungelöschten Kalk darin ab, was die Stücken fest aneinander kettet.

Zerbrochene Gläser zu leimen.

Die Stücke werden mit altem Firniß be-

strichen, wohl zusammen gefügt, fest gebunden, auf den Ofen oder an die Sonne gestellt, und wenn sie trocken sind der Firniß mit einem Messer auswendig abgeschabt. Wenn sie so geleimt werden, so können sie weder vom Wasser noch anderen Flüssigkeiten wieder aufgelößt werden.

Einen Kitt, womit man zerbrochenes Glas, Porzellan und Agat auf eine kaum bemerkbare Art wieder zusammen setzen kann.

Man nehme ein Loth aufgelößte, feine Hausenblase, ein halbes Loth Mastix, einen Eßlöffel voll Knoblauchsaft, fünfzehn Gran Tischlerleim nebst einem halben Schoppen Branntwein, bringt Alles in einem eigends dazu bestimmten Gefäß untereinander, bestreicht damit die zerbrochenen Stücke, setzt solche zusammen, läßt sie einige Stunden trocknen und schabt die von dem Kitte herunter hängenden äußeren Fäden mit einem Messer ab, das reparirte Gefäß kann man nun ohne Gewalt weder zerbrechen noch lößt sich der Kitt im siedenden Wasser je mehr auf, eher zerspringen diese an anderen Orten.

Eisen und Stahl gegen das Rosten zu schützen oder davon zu befreien.

Man nehme 1 Loth Seifen-Spiritus, mit 2 Drachma gereinigter Pottasche vermischt, und bestreiche die Gegenstände, welche bereits vom Roste angegriffen sind, damit; und lasse sie 10 Minuten unberührt liegen; reibe dann den Spiritus und Rost mit einem Kork; bis sich Alles aufgelöset hat, und wische dann mit einem Läppchen beides ab. Will man eine Sache gegen das Rosten schützen, dann wird folgendes Mittel genommen:

Es besteht darin, daß ein Gemenge von Leinölfirniß zu 5 Theilen, mit 4 Theilen rektifizirten Terpentinöls gemacht wird, mit welcher Flüssigkeit die Gegenstände durch Hülfe eines Schwammes, und zwar ganz gleichförmig überzogen werden, worauf man sie alsdann an einem vor Staub gesicherten Orte trocknen läßt.

Gegen Ermüdung bei Fußreisen.

Man nehme Knoblauch, Baumöl und Talg, am besten Hirsch- oder Ziegentalg, mache daraus eine Salbe, und bestreiche damit Sohlen und Füße.

Chocolate-Liqueur.

Zu einer Maas Weingeist oder Franzbranntwein werden 12 Loth geriebene Chocolate, beides zusammen wohl vermischt in eine Flasche gethan, diese zugebunden, 8 Tage lang an einen gelindwarmen Ort gestellt und täglich einmal recht umgeschüttelt. Dann werden 12 Loth Zucker mit einem Viertel Schoppen Wasser gekocht, wenn er kalt ist mit dem Vorigen vermischt, der Liqueur, wenn er zu stark sein sollte, mit Brunnenwasser versetzt und nun das Ganze durch Fließpapier filtrirt.

Citronen-Liqueur. (Citronnel).

Die so dünn als möglich abgeschälten Schaa von 8 Zitronen werden mit einer Maas reinem Branntwein in eine Flasche gethan, welche man zugepfropft 14 Tage lang stehen läßt. Dann werden ein und ein Viertel Pfund Zukker geläutert, dazu gethan und den Branntwein noch 10 Tage auf den Zitronenschalen stehen gelassen, nachher durch Fließpapier filtrirt und in gut zugestopften Flaschen aufbewahrt.

Zimmet-Liqueur. (Eau de Cannelle).

In eine Filtrir-Tüte von Filz, werden 6 Loth Zucker, 2 Loth englisch Gewürz, 2 Quent Zimmetblüthen und ein halbes Quent Nelken, alles recht wohl gepulvert mit 3 Quent Cremortartari, gethan, die Tüte in einem Trichter auf eine Flasche gestellt und 1 Maas Kornbranntwein darüber gegossen, zugedeckt, und 2 bis 3mal durchlaufen gelassen.

Kümmel-Liqueur.

5 Maas guter Branntwein wird über einem Viertel Pfund gröblich gestoßenem Kümmel in einer Blase recht behutsam abgezogen, damit kein Pflegma dazulauft und der Spiritus mit drei Viertel Pfund Zucker in einem Schoppen Wasser gekocht, versüßt, dann das Ganze filtrirt und in Flaschen aufbewahrt.

Ratafia.

Man zerstößt drei Viertel Pfund gedörrte Kirschen sammt den Kernen recht klein, thut 2 und ein halbes Pfund gestoßenen Zucker, 1 Loth Zimmet, ein halbes Loth Nelken, 3 Loth aufgeklopfte Pfirsichkerne und 2 Loth Apriko-

senkerne, nachdem vorher alles gröblich gestoßen worden, dazu, gießt 2 Maas guten Wein und 4 Maas Weingeist darüber, rührt alles wohl mit einem silbernen Löffel untereinander, läßt es 3 Tage zugedeckt an einem gelinde warmen Orte stehen, filtrirt es nachher und bewahrt es in Flaschen an einem kühlen Orte auf.

Kirschen=Ratafia.

8 Loth gedörrte Kirschen werden mit ihren Kernen zu einem Brei gestoßen und mit 1 Maas reinem Fruchtbranntwein in eine Flasche gethan, diese nur leicht zugepfropft und 24 Stunden lang an einem mäßig warmen Ort stehen gelassen. Dann kommen 12 bis 16 Loth weißer Zucker, 2 Loth englisch Gewürz, 3 Quent Cremortartari, 2 Quent Zimmetblüthen, 2 Quent Cardamomen und ein halbes Quent Nelken, alles klein gestoßen, in eine Filztüte, welche in einem Trichter auf eine Flasche gestellt wird, und gießt nun den Branntwein darüber, deckt ihn zu und läßt ihn, bis er recht helle ist, mehrmal durchlaufen. Man kann, in Ermangelung der Kirschen, auch getrocknete Heidelbeeren nehmen.

Himbeer-Ratafia. (Liqueur à la Tramboise).

Frische Himbeeren werden in eine Flasche gethan, deren Hals nicht zu enge ist, die Flasche damit zur Hälfte angefüllt und dieselbe mit gutem Fruchtbranntwein voll gemacht, dann Zimmet und etwas ganze Nelken dazu gethan, setzt die Flasche in die Sonne und läßt sie 8 bis 14 Tage destilliren. Dann wird der Branntwein durch Leinwand gegossen, mit einem halben Pfund gekochtem Zucker vermischt, und durch Fließpapier filtrirt.

Pomeranzen-Ratafia.

Man weicht trockne Pomeranzenschalen nach Belieben in Wasser ein, schält dann mit einem Messer die äußere Schale von dem weißen inwendigen Mark ab, schneidet nun die gelben Schalen in kleine Stücke und trocknet es wieder. Von diesen trocknen Pomeranzenschalen werden 2 Loth in eine Flasche gethan und 1 Maas Franzbranntwein darüber gegossen; nachdem dieses einige Tage an einem temperirten Orte gestanden, wird es mit 20 Loth gekochtem und wieder erkaltetem Zucker vermischt und nachher filtrirt.

Bittere Magen-Tropfen.

In einer Maas Branntwein läßt man 1 Loth Tormentill, 1 Loth Baldrian, 1 Loth Enzian und 2 Loth Angelika 3 Tage lang destilliren, und filtrirt ihn hernach.

Ein und zwanzigstes Kapitel.

Von der Erziehung der Kinder.

Obschon Umfang und Zweck dieses Buches nicht gestatten, eine erschöpfende Abhandlung über Erziehung der Kinder zu geben, so ist der Gegenstand doch viel zu wichtig, um ihn ganz zu übergehen; wir beschränken uns daher dasjenige kurz anzudeuten, was uns als unentbehrlich zu den Kenntnissen des Frauenzimmers, namentlich der Hausfrau, erscheint.

Die Erziehung des Kindes zerfällt in zwei Hauptheile, in die physische und in die moralische Erziehung; letztere kann eigentlich erst in Wirksamkeit treten wenn der Geist des

Kindes sich zu entwickeln beginnt, wir sprechen deßhalb zuerst

von der physischen Erziehung.

Die physische Behandlung des Kindes, besonders in den ersten Lebensjahren, ist deßhalb so wichtig, weil von ihr oft Wohl oder Wehe für's ganze Leben abhängt; denn es ist unwiderlegbar erwiesen, daß eine vernünftige Behandlung des Kindes einen wohlthätigen Einfluß auf die Gesundheit der spätern Lebensjahre, ja selbst auf die Dauer des Lebens ausübt, während eine verkehrte Behandlung die entgegengesetzte Wirkung hervorbringt. Um nun Mißgriffen möglichst vorzubeugen beachte man vorerst folgendes:

1. Alle Organe, welche auf die Gesundheit und Dauer des Lebens, des physischen und geistigen, sich gründen, müssen gehörig organisirt, geübt und nach Möglichkeit vervollkommnet werden. Dahin gehören: der Magen, die Lunge, die Haut, das Herz, die Sinneswerkzeuge ꝛc. durch gesunde, leicht verdauliche, nahrhafte, nicht zu starke und gewürzte Kost wird ein guter Magen begründet; eine gesunde Lunge durch reine Luft, vorzüglich im freien, später-

hin durch Sprechen, Singen, Laufen; die Gesundheit der Haut erhält man durch Reinlichkeit, Baden, gesunde Luft u. s. w.

2. Die allmählige Entwicklung der Kräfte muß zwar unterstützt, darf aber doch nicht zu sehr befördert werden. Man sehe immer auf gleichförmige Vertheilung der lebendigen Kräfte; das Baden und der Aufenthalt in freier Luft sind hierzu sehr dienlich, später aber hauptsächlich körperliche Bewegung.

3. Muß Empfänglichkeit für Krankheitsursachen verhütet und der Körper dagegen abgehärtet werden; dahin gehören das Gefühl für Kälte und Hitze, kleine Unregelmäßigkeiten und Anstrengungen ꝛc., dadurch erlangt man den Vortheil, daß das Leben durch Krankheiten minder gestört wird.

4. Alle Ursachen zu Krankheiten müssen aus dem Körper entfernt und vermieden werden, z. B. Verstopfungen, Verschleimungen, Schärfen, Verletzungen durch äußerlichen Druck oder zu festes Binden, Unreinlichkeit ꝛc.

5. Nähre und stärke man die Lebenskraft, wozu frische, gesunde Luft ein vortreffliches Mittel ist. Man unterstütze gleich an-

fangs die Heilkraft der Natur, wodurch viele Krankheitsursachen unwirksam gemacht werden; am besten geschieht dieß, wenn man künstliche Hülfen nicht unnöthigerweise anwendet, weil durch diese die Natur zu sehr verwöhnt wird, und leicht die Kraft verliert sich selbst zu helfen.

6. Muß man die ganze Verrichtung des Lebens nicht gleich vom Anfang in zu große Thätigkeit setzen, weil dadurch gewissermaßen das Leben verkürzt werden würde.

Nach diesen sechs Punkten im allgemeinen ist die physische Erziehung in zwei Haupt-Zeitabschnitte einzutheilen, die Dauer des ersten ist von der Geburt bis zu Ende des zweiten Lebensjahres, in diesem beobachte man folgende Regeln.

1. Die Nahrung sei gut und dem zarten Alter angemessen, mithin leicht verdaulich, mehr flüssig als fest, frisch, nahrhaft, allein nicht zu hitzig oder stark reitzend.

Die Natur selbst deutet uns den richtigen Weg an, indem sie die Milch zum ersten Nahrungsmittel für den neugebornen Menschen bestimmte. Die Milch besitzt die vorgenannten

Eigenschaften, sie ist nährend ohne Erhitzung und Reiz, sie hält die Mitte zwischen Thier- und Pflanzennahrung und scheint ganz auf die Beschaffenheit des kindlichen Körpers berechnet zu sein.

Da der kindliche Körper weit schneller lebt als der des Erwachsenen, da er die Nahrung nicht allein zur Erhaltung, sondern auch zum Wachsthum bedarf, so braucht er viel und kräftige Nahrung, die aber nicht zu fest sein darf, weil seine Verdauungskräfte noch schwach sind; ferner ist er sehr reizbar und empfindlich, so daß ein geringer Reiz, den ein Erwachsener vielleicht nicht einmal empfinden würde, ihm schon Fieber und Zuckungen verursachen kann; folglich sei die Nahrung milde.

Man lasse also das Kind das erste Jahr hindurch die Milch seiner Mutter oder die einer gesunden Amme trinken, und weiche nur im äußersten Nothfall davon ab. Es wirkt äußerst nachtheilig auf den Körper, wenn die Milch durch andere Mittel ersetzt werden soll, als z. B. Haberschleim, Mehlbrei, oder wohl gar Fleischspeisen und hitzige Getränke. Letztere sind besonders schädlich, weil sie den Umlauf

des Bluts beschleunigen, die Wärme vermehren, und einen zu heftigen, entzündlichen Zufällen geneigten Zustand herbeiführen.

Man gebe also im ersten halben Jahre dem Kinde weder Fleisch noch Fleischbrühe, kein Bier, keinen Kaffee, keinen Wein, sondern nur Muttermilch. Vom zweiten halben Jahr an mag leichte Bouillonsuppe gestattet werden, wirkliches Fleisch aber in keinem Fall bevor die Zähne durch sind, also nicht vor Ende des zweiten Jahrs. Bier sei nur da erlaubt, wo Mangel an gutem Wasser stattfindet, sonst bleibt reines Wasser stets das beste Getränk für Kinder. Wein gebe man in so zartem Alter gar nicht, es sei denn, daß Schwäche des Magens oder Körpers seinen Gebrauch erforderten, in welchem Falle er dennoch erst vom Arzt verordnet werden muß, dessen Zuziehung überhaupt nöthig ist, wenn Ausnahmen erfordert werden.

In dem Falle, daß das Selbststillen unmöglich ist, auch keine gesunde Amme zu haben wäre, hat man, um die Nachtheile des künstlichen Aufziehens möglichst zu verringern, folgendes zu beobachten: Man lasse das Kind,

wenn es nur irgend möglich ist, mindestens 14 Tage bis 4 Wochen an seiner Mutter Brust trinken. Dann ersetzt man die Muttermilch am besten durch Ziegen- oder Eselinnenmilch, die man aber immer gleich nach dem Ausmelken geben muß, wenn sie noch ihre natürliche Wärme besitzt. Kann man diese nicht haben, so vermische man Kuhmilch zur Hälfte mit Wasser, immer lauwarm, und suche wenigstens einmal täglich frische Milch zu erhalten. Man darf aber nie die Milch wärmen, weil sie sonst gleich einen säuerlichen Charakter annimmt, sondern immer das Wasser, womit sie vermischt wird. Bei dieser künstlichen Erziehung ist es auch nothwendig schon früher Suppen von geriebenem Zwieback, Gries, gestoßenem Sago, mit halb Milch und halb Wasser gekocht, zu geben; auch leichte magre Fleischbrühe, Eierwasser (eine Mischung von einem Eidotter, welches in einem Schoppen Wasser, mit etwas Zucker vermengt, zerrührt wird). Kartoffeln sind in den ersten 2 Jahren schädlich.

2. Muß dem Kinde von der dritten Woche an der Genuß der freien Luft auch

nicht einen Tag entzogen werden, ohne Rücksicht auf die Wittterung; bei im Winter gebornen Kindern mag man damit etwas später anfangen.

Der Genuß der freien Luft und der darin enthaltenen belebenden Bestandtheile ist eine ebenso unentbehrliche Nahrung zur Erhaltung des Lebens, als Essen und Trinken. Das tägliche Luftbad ist das einzige Mittel dem jungen Wesen blühende Farbe und die gehörigen Kräfte auf sein ganzes Leben mitzutheilen, da Kinder, denen der Genuß der freien Luft in den ersten Jahren versagt wird, immer bleich und sieg bleiben. Auch wird dadurch die Abhärtung gegen die Witterung erzielt, und der schädliche Einfluß der Abwechslung von Kälte und Wärme im voraus verhütet.

Am wohlthätigsten wirkt die freie Luft auf einem mit Gras und Bäumen bewachsenen Platz, von den Wohnungen etwas entfernt. In den Straßen der Städte ist der Genuß der Luft minder heilsam.

3. Wasche man täglich den Körper des Kindes mit frisch geschöpftem, kaltem Wasser; dieß ist eine unentbehrliche Regel, die Haut

zu reinigen und zu beleben, das ganze Nervensystem zu stärken, und ein gesundes und langes Leben zu gründen.

Man nehme also, gleich von der Geburt an, das Waschen täglich vor; in den ersten Wochen mit lauem Wasser, später mit kaltem, und zwar mit keinem andern als frisch geschöpftem, weil es, wenn es lange vorher geschöpft wird, seine beste stärkende Kraft verliert. Dieses Waschen geschehe aber schnell, und reibe man den Körper unmittelbar darnach ab. Das langsame benetzen erkaltet, während das schnelle Abreiben erwärmt. Auch wasche man das Kind nie, wenn es eben aus dem Bett kommt, überhaupt nicht, wenn es ausdünstet.

4. Bade man das Kind wöchentlich ein- oder zweimal in lauem Wasser. Die Temperatur sei wie die frisch gemolkener Milch.

Dieses Bad vereinigt eine Menge außerordentlicher Kräfte, und ist dem kindlichen Alter zur physischen Vervollkommnung und Ausbildung sehr angemessen. Die Wirkungen desselben sind unglaublich, und verbindet kein anderes Hülfsmittel so vollkommen alle Erforder-

nisse zur Gründung eines langen und gesunden Lebens. Das Badewasser muß aber ebenfalls frisch aus der Quelle geschöpft sein, zu welchem man dann so viel heißes hinzugießt, als zu der erwähnten Temperatur nöthig ist. Im Sommer ist das durch die Sonnenstrahlen erwärmte Wasser das vorzüglichste. Die Dauer dieses Bades ist in der ersten Periode des Lebens eine Viertelstunde, späterhin etwas länger, es darf aber nie in den ersten Stunden nach dem Essen vorgenommen werden.

5. Vermeide man ein zu warmes Verhalten, zu warme Stuben, Betten, Kleider und dergleichen. Ein zu warmes Verhalten vermehrt die Reizbarkeit, schwächt und erschlafft die Fasern und die Haut, verursacht beständigen Schweiß und setzt den Körper häufigen Erkältungen aus. Besonders sind Matratzen von Pferdehaaren oder Moos im Anfange den Federbetten vorzuziehen, worüber man bei strenger Winterkälte ein leichtes Federkissen legen kann.

6. Die Kleidung muß weit, nirgends drückend und von nicht zu warmen, die Aus-

dünstung hindernden Stoffen sein; man wählt am besten solche, die oft gewaschen werden können, z. B. baumwollene, im strengen Winter leichte wollene Zeuge. Man vermeide feste Binden, steife Schnürleibe, enge Schuhe u. dgl. Der Kopf muß von der vierten Woche des Alters an, in der rauhen Jahreszeit erst später, unbedeckt getragen werden.

7. Man beobachte die größte Reinlichkeit, wechsle täglich das Hemd, wöchentlich die Kleidung und alle Monat wenigstens einmal die Betten. Man entferne üble Ausdünstungen, z. B. das Trocknen der Wäsche, oder das Aufbewahren alter Wäsche in der Kinderstube; auch schon das Beisammensein vieler Menschen in derselben ist nachtheilig, denn Reinlichkeit ist das halbe Leben des Kindes, je reinlicher man es hält, desto besser wird es blühen und gedeihen.

Wir gehen jetzt zum zweiten Haupt-Zeitabschnitt der physischen Erziehung über, und werden darin die Verhaltungsregeln von Ende des zweiten bis zu dem dreizehnten oder vierzehnten Jahre des Kindes andeuten:

1. Die Reinlichkeit, das kalte Waschen, das Baden und die Kleidung beobachte man wie früher; ebenso muß dem Kinde fortwährend der tägliche Genuß der freien Luft zu Theil werden.

2. Die Nahrung sei nicht ausgesucht, gekünstelt oder zu strenge. Am besten läßt man dem Kinde in dieser Periode eine gehörige Mischung von Fleisch- und Pflanzenspeisen genießen, damit es sich an alles gewöhne; nur nicht zu viel und nicht zu oft; es bedarf zur Gesundheit des Kindes durchaus keiner ausgesuchten und ängstlichen Diät, wenn man nur die übrigen Punkte der physischen Erziehung nicht vernachlässiget, wobei man freilich nicht glauben muß, daß man das eine thun, das andere vernachlässigen dürfe, weil eins in das andere eingreift, und es überhaupt ein Haupterforderniß einer guten Erziehung ist, immer einerlei Ton zu beobachten, und keine sich widersprechenden Behandlungsweisen zu befolgen. Gut ist es, dem Kinde das Essen zu bestimmten Zeiten, z. B. des Tags viermal, zu reichen, und von dieser Ordnung nicht abzugehen.

Gewürze, Kaffee, Chocolate, Käse und dergleichen, sind dem Kinde immer schädlich, weßhalb man sie vermeiden sollte. Zum Getränk ist nichts so gut als reines, frisches Wasser; nur wo dieses mangelt, mag man das Bier an dessen Stelle treten lassen.

3. Berücksichtige man vorzüglich, daß körperliche Bewegung, wo möglich in freier Luft, unumgänglich nothwendig und täglich erforderlich ist.

4. Man strenge die Geisteskraft nicht zu frühzeitig durch Lernen an, indem die Ausbildung der körperlichen Kräfte dadurch außerordentlich gehindert wird. Die Zeit dazu läßt sich nach dem Alter des Kindes nicht genau bestimmen, weil sie durch die Individualität desselben bedingt wird. Besonders hüte man sich ein Kind, dessen Geistesanlagen sich frühzeitig und schnell entwickeln, zu sehr anzustrengen, während hingegen bei trägen Geistern eine Nachhülfe nichts schadet.

Noch verdient hierbei bemerkt zu werden, daß der durch zu frühes und anhaltendes Lernen für den Körper entspringende Nachtheil

großentheils auf Rechnung der ungesunden Luft in vielen Schulstuben zu schreiben ist; es wäre sehr zu wünschen, daß für geräumige Schulstuben mehr gesorgt würde, als es an manchen Orten bisher geschah.

Dies sind die nothwendigsten Verhaltungsregeln bei der physischen Erziehung; wer sich noch weiter darüber belehren will, dem empfehlen wir folgende Schrift des Herrn Geheimen Raths Dr. Hufeland:

»Guter Rath an Mütter über die wichtigsten Punkte der physischen Erziehung.« welche durch jede Buchhandlung zu beziehen ist.

Es bleibt uns nun noch übrig einige Gedanken

über die moralische Erziehung

folgen zu lassen. Es können darüber nur wenig allgemeine Regeln festgestellt werden, weil die Indivitualität des Kindes das anzuwendende Verfahren gleichsam erst bestimmt, doch möchte folgendes ziemlich allgemeine Beachtung verdienen:

1. Man wirke durch Beispiel, d. h. von dem Augenblick an, daß der Geist des Kindes sich zu entwickeln und es Begriffe zu verbinden beginnt, wache man in Gegenwart desselben über seine Handlungen und Reden, daß man nichts thue oder spreche, was der Moralität entgegen ist. Die Wirkung davon ist außerordentlich und springt von selbst in die Augen, weil das Kind seine Umgebung, vorzüglich aber die Aeltern, sich znm Vorbild erwählt; es wird, wenn die Aeltern über sich wachen, manche Untugenden gar nicht kennen lernen, welche oft in spätern Jahren schwer wieder auszurotten sind. Daher findet man in der Regel, daß die Kinder höherer Stände, welche so viel feinen Weltton besitzen, daß sie auch zu Hause den Anstand beachten, und sich einer gewählten, edlen Sprache bedienen, bei weitem nicht so unartig sind, als die geringerer, minder gebildeter Stände, welche eine Unzahl von Ungezogenheiten ihren Aeltern ablernen.

2. Man wecke von Anfang an das Gefühl für Ehre und Schande, für Recht und Unrecht. Dies ist der sicherste Weg gut-

geartete Kinder zu erziehen, denn das Kind, welches einmal eine Handlung als unrecht erkannt hat, und damit einen Begriff von Schande verbindet, wird sich dazu so leicht nicht verleiten lassen, während es andrerseits das Gute gern thun wird, selbst wenn es mit Anstrengung verbunden ist, weil das Ehrgefühl es ermuntert, alle Schwierigkeiten zu besiegen. Um diesen Gefühlen die gehörige Richtung zu geben, sind wir der Meinung das Betragen des Kindes und seine einzelnen Handlungen genau zu beobachten, ihm deßhalb verdientermaßen Lob oder Tadel zu ertheilen, und dabei die Begriffe von Recht und Unrecht deutlich zu entwickeln. So scheint es uns widersinnig, dem Kinde verbieten zu wollen, nach der Ursache zu fragen, warum man ihm etwas untersagt; der despotische Ausspruch: »ich will es und du mußt gehorchen« ist durchaus ohne Nutzen, und wird sicher nur heimlichen Ungehorsam nach sich ziehen, während das Kind nach einer faßlichen Erklärung der Ursache eines Verbotes um so lieber Gehorsam leisten wird.

Auch vermeide man selbst etwas in Gegenwart des Kindes zu thun, was man ihm verboten hat, oder verbieten will.

3. Man strafe so wenig und so gelind als möglich; durch Schläge wo möglich nie, im Zorne aber durchaus nicht, auch nicht durch zu lange und scheltende Verweise; vorzüglich hüte man sich, gemeine Redensarten und Schimpfworte zu brauchen. Besonders mögen dieß die Mütter beherzigen, welche dadurch der weiblichen Würde zu nahe treten. Ueberhaupt wird das Kind durch zu vieles Strafen entweder dagegen abgestumpft, oder es nimmt einen verstockten Charakter an. Auch strafe man nie wenn das Kind eine Unvorsichtigkeit begangen, durch welche es schon in Schreck und Angst versetzt ist, sondern man spare einen etwa nothwendigen Verweis auf, bis es wieder eine ruhige Gemüthsstimmung erlangt hat.

Was man indessen einmal dem Kinde als Unrecht erklärt hat, muß man ihm auch nicht mehr gestatten, weil es sonst ungewiß und schwankend werden müßte, und auch in andern

Fällen wegen ergangner Verbote Zweifel hegen würde; das einmal erlaubte verkürze man ihm nicht, wenigstens nicht aus Laune.

Einem Kinde, das von selbst einen Fehler eingesteht und um Vergebung bittet, muß man diese nie versagen, um ihm Liebe zur Wahrheit einzuflößen, und es durch Schwächung seines Zutrauens bei künftigen Fällen nicht zur Lüge zu reizen.

Kindern durch Drohungen vom schwarzen Manne und ähnlichen abergläubischen Dingen Furcht einzujagen, und dadurch Gehorsam erlangen zu wollen, kann die nachtheiligsten Folgen haben, und ist vernünftiger Aeltern durchaus unwürdig.

Daß Kinder, welche vom Anfang an verzogen worden sind, strenger behandelt werden müssen ist einleuchtend, um so mehr sollten sich also die Aeltern dafür hüten.

4. Daß man die Geisteskräfte des Kindes im zarten Alter nicht zu sehr anstrengen, mithin der eigentliche Unterricht nicht zu früh beginnen dürfe, ist schon bei der physischen Erziehung erwähnt worden, dennoch sollen Ael-

tern seine Wißbegierde nicht unbefriedigt lassen; tritt der Zeitpunkt ein, daß der Unterricht des Lehrers beginnt, so ist es Pflicht der Aeltern sich mit jenem vorher zu verständigen, damit beide Theile in Uebereinstimmung handeln, weil sonst das Kind irr werden, und in seinem Gemüthe leicht, entweder gegen den Lehrer oder sogar gegen die Aeltern, Lieblosigkeit, wo nicht Haß erregt werden könnte.

Dieses wenige ist hinreichend um einer Mutter, welcher doch der größere und wichtigere Theil der ersten Erziehung überlassen ist, die nöthige Anleitung zur physischen und moralischen Erziehung ihrer Kinder zu geben; wenn sie darnach handelt, so wird sie die Freude erleben, nicht nur gesunde, sondern auch gute und folgsame Kinder zu bilden, und darin hinreichenden Lohn für die Geduld, Mühe und Aufopferung finden, welche es sie gekostet hat.

Zum Schluß erwähnen wir noch, daß durch Kindermädchen viele Kinder verdorben werden. Aeltern, die wahrhaft ihre Kinder lieben, müssen daher erstens wachen, daß sie der Obhut solcher Personen nicht ausschließlich

übergeben sind, zweitens dazu wenigstens einigermaßen gebildete, nicht leichtsinnige Mädchen wählen, wenn sie auch das doppelte ja das dreifache kosten sollten!

Register

Erstes Kapitel.

Vom Reinigen verschiedener Gegenstände.

Seite.

Vom Reinigen der Zimmer 1
Das Reiben der Zimmer 2
Oel- oder Blut-Flecke aus dem Fußboden zu bringen 3
Das Reinigen der Thüren und Lamberien 3
Einfache Art die Fenster zu reinigen . 4
Fensterreinigung anderer Art . . . 4
Von der Sonnenhitze oder sonst trübgewordene Glasscheiben wieder hell zu machen 5

Seite.

Reinigung der Spiegel 5
Bohn-Wachs für Meubles . . . 5
Ein anderes vortreffliches Bohn-Wachs 6
Ein vortreffliches Bohn-Wachs anderer Art 6

Zweites Kapitel.

Das Reinigen der Küche, deren Inhalts und anderer Gegenstände.

Reinigung der Küche, des Heerdes, ꝛc. 7
Reinigung des irdenen Geschirres . . 8
Irdene Geschirre vor'm zerbrechen zu bewahren 8
Einen guten Kitt für Irdenes- und Kupfergeschirr, wenn solche Risse haben 9
Einen guten Kitt anderer Art . . 9
Reinigung des Porzelans . . . 10
Messingenes Geschirr und Schlösser zu behandeln 10
Kupfer zu putzen 11
Kupfer-Geschirr zu putzen . . . 11
Zinn zu reinigen 11
Andere Art Zinn zu reinigen . . . 12
Eisernes Geschirr 12
Gläser schön rein zu erhalten . . . 13

Seite.

Gläser, Flaschen, steinerne und andere Gefäße zu reinigen, und von Fett zu säubern 13
Trinkgläser, die matt geworden, wieder hell zu machen 14
Cristall und geschliffene Gläser zu säubern 15
Sicherung der Gläser und des Porzelans gegen das zerspringen . . . 15
Reinigung der Tisch-Bestecke . . 16
Rostflecken von Stahl zu bringen . . 16
Silberne Tafel-Gefäße und Services zu putzen 17
Das Weißsieden silberner Gegenstände . 18
Stockflecken aus Silber und platirtem Geschirr zu bringen 18
Goldene Ketten und Ringe zu putzen . 18
Vergoldete Rahmen an Spiegeln und Gemälden zu reinigen 19

Drittes Kapitel.

Von der Wäsche.

Behandlung der Wäsche im Allgemeinen . 20
Behandlung der feinen Wäsche . . 22
Behandlung bei'm Stärken . . . 23
Behandlung der Kattune, gedruckten und baumwollenen Stoffe bei'm waschen 23

Seite.
Andere kürzere Art 25
Flanell zu waschen 25
Fleckige Wäsche zu bleichen . . . 26
Weiße Spitzen zu waschen . . . 27
Seidene Strümpfe und Handschuhe zu waschen 29
Flor und Blonden zu waschen . . . 30
Rothe Weinflecken aus der Wäsche zu bringen 32
Obstflecken aus der Wäsche zu bringen . 33
Dintenflecken aus der Wäsche zu bringen 33
Oel- und Wagenschmier-Flecken aus der Wäsche zu bringen 34
Vom Einspritzen und Bügeln oder Plätten der Wäsche 34

Viertes Kapitel.

Von der Behandlung des Flachses und des Hanfes, so wie über das Spinnen, Weben und Bleichen.

Die Behandlung des Flachses . . 36
Vom Hanf 38
Flachs so zart wie Seide zu machen . 39
Vom Spinnen und Weben . . . 40
Vom Garn kochen 43
Vom Bleichen des Garns . . . 44

Seite.

Das Bleichen der Leinwand . . . 45
Das bleichen der Leinwand anderer Art 46
Baumwollen-Garn zu bleichen . . 47

Fünftes Kapitel.

Vom Nähen.

Vom Nähen und was dazu gehört . . 47
Der Saum 48
Der gewöhnliche Saum 48
Der Vorstichsaum 49
Der Roll- oder eingeriebene Saum . 50
Der Steppsaum 50
Die Vorstichnath 52
Die überwendliche Nath . . . 53
Der Hinterstich 54
Der Steppsaum 54
Die Kappnath 56
Die Saumnath 59
Die Kreuznath 60
Schnürlöcher 60
Knopflöcher 61
Nebenstichnäthe 62
Das Staffiren 62
Der Kettenstich 63

Vom Zuschneiden und Nähen der Wäsche.

Die Mannshemden 64

Seite.
Die Frauenhemden 73
Die Kinderhemden 77
Die Bettüberzüge 79
Bedarf zu einem einschläfrigen Bette . 80
Bedarf zu einem zweischläfrigen Bette . 80
Von den gewöhnlichen Kleidungsstücken . 81

Sechstes Kapitel.

Vom Stricken, Häckeln und Ausbessern der Strümpfe.

Das Stricken 93
Die linke Masche 95
Die verdrehte Masche 95
Vom Stricken der Strümpfe . . . 97
Verschiedene Fersen . . . . 99 — 102
Vom Stricken der Kindersocken . . 105
Vom Stricken der Handschuhe . . 107
Vom Stricken der Kinderjäckchen . . 110
Vom Stricken der Kinderhäubchen . 114
Verschiedene Sterne . . . 114 — 121
Perlenstrickerei 121
Vom Stricken nach Mustern oder dem löcherigen Stricken . . 122 — 130
Leichte Ausfüllungs-Muster . 130 — 131
Die Musterkarte 132
Vom Stricken der Kinderröckchen . . 132

Seite.
Vom Häckeln 133
Vom Häckeln nach Mustern . . 136
Das Ab- und Zunehmen . . . 136
Löcheriges Häckeln 137
Vom Ausbessern der Strümpfe . . 138
Das Aufheben aufgetrennter Maschen 140
Das Einsetzen von Stücken . . . 141
Vom Stricken der Fersen und Sohlen . 142
Das Ausfüttern der Fersen . . . 143
Vom Stopfen und Ausbessern der Wäsche und anderem Zeuge . . . 145
Einsetzen von Zeug mit Stopfstich, und mit einer Nath 146
Ein geschnittenes Loch zu stopfen . . 148
Das gemusterte Zeug zu stopfen . . 149
Vom Stopfen der Gaze . . . 150
Vom Stopfen der Spitzen . . . 150

Siebentes Kapitel.

Vom Teppichnähen 152
Das Wäsche-Zeichnen 153
Der Kreuzstich 153
Die Perl- oder andere Stiche . . 154

Achtes Kapitel.

Vom Filetmachen 164
Das Material zum Filet 164

Seite.

Die Maschen 165
Das Ab- und Zunehmen . . . 167
Die Puffen 168
Die Filet-Hauben 169
Das Carreaufilet 170
Das runde Filet 172
Das Rosenfilet 172

Neuntes Kapitel.

Von den Betten.

Von den Bett-Federn 173
Verschiedene Erfahrungen bei Federn . 176
Betten von Eiderdaunen . . . 180
Entenfedern zu verbessern . . . 181
Federn zu waschen 181
Alte Federn zu reinigen . . . 182
Betten, auf welchen Kranke oder Sterbende gelegen, wieder zu reinigen . 183
Kleister für Bettüberzüge . . . 184
Eine andere Art Bettüberzugwichse . 185
Zu sehen, ob Betten feucht sind . . 185
Den üblen Geruch den Betten zu nehmen 185
Roßhaar von alten Matrazen wieder zu reinigen 186
Moos-Bettsäcke zu verfertigen . . 187

Zehntes Kapitel.

Vom Färben.

Seite.
Allgemeine Regeln bei'm Färben . . 186
Leinwand und Baumwollene Zeuge, Strümpfe rc. schwarz zu färben . 189
Leinwand und Garn blau zu färben . 190
Gelb zu färben 191
Violet zu färben 191
Roth zu färben 192
Hellblau zu färben . . . 193
Blau zu färben 194
Carmoisinroth zu färben . . . 194
Scharlachroth zu färben . . . 195
Aschgrau zu färben 195
Braun zu färben 196
Seide und Seidenzeug schwarz zu färben 197

Eilftes Kapitel.

Von Lichtern und Seife.

Gegossene Lichter 198
Andere Art gegossene Lichter zu verfertigen 200
Gezogene Lichter zu machen . . . 201

Seite.
Wachs-Lichter zu verfertigen . . 202
Ein gutes und bequemes Nachtlicht zu machen 202
Wohlfeile Nachtlichter zu verfertigen . 203
Seife zu machen 203
Wohlriechende Seife 209
Seife, womit man alle Flecken ausmacht 210
Seife zum Waschen der dem Ausgehen unterworfenen Cattune . . . 211
Seife, um seidene Zeuge zu waschen . 211

Zwölftes Kapitel.

Ueber das Brodbacken.

Vom Brod und Mehl im Allgemeinen 212
Hausbrod zu backen 214
Kartoffelbrod zu backen . . . 217
Erbsenbrod zu backen 218
Semmelbrod zu backen . . . 218
Milchbrod zu backen 219

Dreizehntes Kapitel.

Vom Einsalzen und Räuchern des Fleisches.

Allgemeine Bemerkungen . . . 220
Das Räuchern des Fleisches . . 222

Seite.
Rindszunge zu räuchern . . . 224
Schaffleisch zu räuchern . . . 225
Kalbfleisch zu räuchern . . . 225
Wildpret zu räuchern 226
Fette Gänse zu räuchern . . . 226

Vierzehntes Kapitel.

Die Würste zu machen . . . 227
Gute Servelatwurst zu machen . . 229
Leberwurst zu machen 230
Blutwurst zu machen 231
Hirnwurst zu machen 231
Gelbwurst zu machen 231
Bratwurst zu machen 232
Knochlauchwurst zu machen . . . 232
Schwartmagen zu machen . . . 232
Braunschweigerwurst zu machen . . 233
Karpfenwurst zu machen . . . 324

Fünfzehntes Kapitel.

Von der Milch und deren Behandlung 234
Von der Butter 236
Kuhkäse zu machen 237
Handkäse zu machen 238

Seite.
Käse gut zu erhalten 239
Käse zu verbessern 239

Sechszehntes Kapitel.

Das Backen und Dörren des Obstes . 240
Gebackene Birnen 240
Gebackene Aepfel 242
Gebackene Zwetschen, Kirschen und Pfirsische 242

Siebenzehntes Kapitel.

Die Zucht und Mästung des Geflügels.

Vom Aufziehen der Hühner 244
Die Zucht der welschen Hühner . . . 246
Die Enten-Zucht 248
Die Gänse-Zucht 249
Vom Mästen der Gänse 250
Vom Mästen der Enten 252
Vom Mästen der Hühner 252
Kapaunen zu mästen 253
Vom Mästen der welschen Hühner . 254
Tauben zu mästen 254
Mittel, daß die Hühner viele Eier legen 254
Mittel, gegen die Hühnerläufe . . . 255

Achtzehntes Kapitel.

Verschiedene Hausmittel.

Seite.
Salbe gegen die Zittermähler . . 255
Gegen die Frostbeulen 256
Das Zahnen der Kinder zu befördern . 256
Nabelbrüche bei Kindern . . . 257
Mittel wider die Finnen im Gesicht . 258
Mittel gegen die Röthe im Gesicht . 259
Mittel gegen das Aufspringen der Haut 259
Mittel gegen die Mitesser . . . 260
Sorge für Hände und Arme . . 260
Mittel gegen die Warzen . . . 262
Mittel gegen den Wurm . . . 263
Das Aufspringen der Hände zu vertreiben 263
Sorgfalt für die Zähne . . . 264
Zahnpulver 265
Mittel wider faules und scorbutisches
Zahnfleisch 267
Wider Schmerzen hohler Zähne . . 267
Mittel gegen das Zahnweh . . . 268
Mittel gegen das Zahnweh anderer Art 268
Zahn-Tinktur 268
Zähne weiß zu machen . . . 268
Mittel gegen üblen Geruch des Mundes 269
Mittel, verrenkte Hände und Füße wieder
herzustellen 270

Seite.

Die vom Froste beschädigten Glieder gänzlich zu heilen 270
Mittel gegen Erkältungen . . . 271
Sicheres Mittel wider den Rheumatismus 272
Mittel gegen den Schwindel . . 273
Mittel gegen das Schluchzen . . 273
Mittel gegen den Schnupfen und Katarh 274
Mittel gegen den Husten . . . 274
Gegen den trockenen Husten . . . 275
Gegen den feuchten Husten . . . 275
Gegen den Keuchhusten . . . 275
Gegen den Magenhusten . . . 275
Mittel wider die Zehrung . . . 276
Mittel gegen die Verstopfungen und Hartleibigkeit 276
Mittel gegen Vergiftungen . . . 277
Ueber Klistiere 279
Tabacksrauch-Klistiere . . . 283
Verfahrungsart bei den Stuhlzäpfchen . 284
Mittel gegen triefende Augen . . 285
Mittel um schwache Augen zu stärken . 285
Ein gutes Augenwasser . . . 286
Mittel wider das Schielen . . . 286
Mittel gegen die Verhaltung des Urins 286
Mittel gegen Brandschäden am Körper 287
Mittel die Ruhr zu behandeln . . 288
Mittel gegen die Krätze . . . 290
Gegen Hühneraugen 290
Einige Mittel gegen Sommersprossen . 291

	Seite.
Gegen Flechten	292
Gegen Leberflecke	293
Senfpflaster	293
Der Aufschlag von Meerrettig . .	293
Brechmittel	295
Purganzen oder abführende Mittel .	299
Verschiedene Umschläge (Aufschläge, Kataplasmen)	301
a) Umschlag zum Erweichen . .	302
b) Umschlag zum Zertheilen . .	302
c) Senf-Teig	303
d) Umschlag von Kressen . . .	303
e) Spanische Fliegen-Umschlag .	304
Aufschlag zum Stärken des Magens .	304
Von den Blutigeln und dem Ansetzen derselben	305
Gegen das Wundliegen bei Kranken .	306
Verhaltungsregeln bei dem Scharlachfieber	307
Anzuwendende Vorsicht bei Kranken-Besuchen	310
Verbesserung der Luft in Krankenzimmern	311
Vertreibung der bösen Luft aus den Zimmern	312
Riechfläschchen, um bei Kranken nicht angesteckt zu werden	312
Kurze Anleitung zur Heilung von Wunden	313
Heilung leichter Wunden . . .	314
Wund-Balsam	315
Wider Quetschungen	315

Seite.
Anzuwendendes Mittel bei gestoßenen Schienbeinen 316
Das Heftpflaster 316
Recept zur Verfertigung des englischen Pflasters 317
Ein Wundwasser 318
Verfertigung des Goulard'schen Wassers (Aqua vegeto-mineralis Goulardi). 318
Gegen Blut-Geschwüre. (Schwären) . 319
Mittel zum Stillen des Nasenblutens . 320
Schutz gegen das Erfrieren der Nase . 321
Mittel gegen das Sodbrennen und Aufstoßen 321
Verfahrungsart bei bösen Hals und geschwollenen Drüsen 322
Anzuwendende Mittel gegen das Verschlukken von Nadeln, Gräten, Glas, Knochen u. dgl. 323
Gegen die Halsbräune der Kinder . 323
Gegen fließende Ohren 324
Gegen den Wadenkrampf und andere äusserliche Krämpfe . . . 324
Gegen das Seitenstechen . . . 324
Gegen das Schwitzen der Füße . . 325
Um Muttermäler zu vertilgen . . 326
Wasch-Essenz 327
Von der Pflege der Haare im Allgemeinen 327
Rothes Haar blond zu färben . . 330

Seite.
Rothes und greises Haar braun und schwarz zu färben 330
Zum Haarwuchs 331

Neunzehntes Kapitel.

Allerlei Haushaltungsvortheile.

Sago von Kartoffeln 332
Zubereitung der Sardellen-Butter . . 333
Reinigung des Oels und gegen das Ranzigwerden desselben 333
Zubereitung eines sparsamen Brennöls 334
Gänsefett als Baumöl zu gebrauchen . 334
Die Güte der Hefen zu erkennen . . 334
Die Bierhefen zu vermehren . . . 335
Erprobtes Mittel, trüben Wein helle zu machen 335
Verbesserung unschmackhaft gewordenen Weins oder schalen Biers . . 336
Trübes Bier helle zu machen . . 336
Flaschen- oder Krug-Bier recht wohlschmeckend zu machen . . . 336
Essig zu machen 337
Herstellung des verdorbenen Essigs . 338
Gesalzene Butter, zum langen Aufbewahren 338
Ranzig schmeckende Butter herzustellen 338
Gegen die Bitterkeit der Milch und Butter 339

Seite.
Gegen das Sauerwerden der Milch bei heißer Witterung 339
Verhütung des Gerinnens bei abgekocht werdender Milch 339
Angebrannten Milchspeisen den Geschmack zu benehmen 340
Versalzenen Speisen zu helfen, ohne von ihrer Kraft zu verlieren . . 340
Die Brühe des Pöckelfleisches brauchbar zu machen 340
Zu Verhüten daß das Fleisch nicht überlaufe 341
Mittel, Fleisch geschwind weich zu komen 341
Hühner, welche alt siud, schnell mürbe zu machen 341
Zeichen, ob Eier frisch sind . . . 342
Zu sehen, ob hart gesottene Eier gar sind 342
Vertreiben des wilden Geschmacks am Kaffee 342
Ein gesunder, wohlschmeckender Thee . 342
Zubereitung eines wohlriechenden Räucherpulvers 343
Gegen das Schimmeln des Brods . 343

Zwanzigstes Kapitel.

Verschiedenes.

Unfehlbares Mittel zur Vertilgung der Wanzen 344

Seite.

Die Wanzen aus hölzernen Bettstellen zu vertreiben 344
Die Schmeiß-Fliegen von dem Fleische abzuhalten 345
Zur Vertilgung der Motten . . 345
Ratten und Mäuse auf eine unschädliche Art zu vertreiben 346
Ein anderes Mittel gegen Ratten und Mäuse 346
Ferneres Mittel wider die Ratten . . 347
Die Ratten an einem Tage zu vertreiben 347
Das Mehl vor Milben zu bewahren . 348
Die Mehlwürmer zu vertreiben . . 348
Gegen die Kornwürmer . . . 348
Von Zucker, Syrup, Honig u. dgl. die Ameisen abzuhalten . . : . 349
Gegen die Erdflöhe 349
Sicheres Mittel gegen die Raupen . 350
Mittel die grünen Kohlraupen sicher zu tödten . : 350
Mittel wider die Ohrwürmer . . 350
Eine sehr gute schwarze billige Dinte . 350
Schwarze Dinte anderer Art . . 352
Sehr gute rothe Dinte 352
Rothe Dinte anderer Art . . . 353
Dinte zum Zeichnen der Wäsche . . 353
Einfache sehr gute englische Schuhwichse zu machen 353
Englische Schuhwichse anderer Art . 354

Seite.

Zerbrochene Gläser und Porzellan wieder ganz zu machen 354
Zerbrochene Gläser zu leimen . . 354
Einen Kitt, womit man zerbrochenes Glas, Porzellan und Agat auf eine kaum bemerkbare Art wieder zusammensetzen kann 355
Eisen und Stahl gegen das Rosten zu schützen oder davon zu befreien . 356
Gegen Ermüdung bei Fußreisen . . 356
Chocolate-Liqueur 357
Citronen-Liqueur (Citronnel) . . 357
Zimmet-Liqueur (Eau de Cannelle) . 358
Kümmel-Liqueur 358
Ratafia 358
Kirschtn-Ratafia 359
Himbeer-Ratafia (Liqueur à la Tramboise) 360
Pomeranzen-Ratafia 360
Bittere Magen-Tropfen . . . 361

Ein und zwanzigstes Kapitel.

Von der Erziehung der Kinder . . 361
Von der physischen Erziehung . . 362
Von der moralischen Erziehung . . 374

BIBLIOTHECA REGIA MONACENSIS

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Klarin, Elisabeth

Die wohlunterrichtete und sich selbst lehrende Haushälterin oder die Kunst in der kürzesten Zeit alle weibl. Beschäftigungen zu erlernen ...

Hanau 1829

Oecon. 985 lb
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10296454-0